

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS

MODALIDAD PRODUCTOS

2018

DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL
PROGRAMA NACIONAL DE
ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI
WARMA



 Versión: N° 05	RELACIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP Pág. 1 de 5
---	---	---------------------------------------

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

ESPECIFICACIONES GENERALES

Los proveedores deben entregar productos que cumplan con las **Especificaciones Técnicas de Alimentos** establecidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

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

Los productos industrializados y de procesamiento primario cuya vida útil sea igual a 6 meses deberán tener la fecha de vencimiento mínimo de sesenta (60) días adicionales a la fecha final del período de atención correspondiente (por ejemplo si la fecha final del período de atención es el día 10 de abril del 2018, los productos deben vencer el día 10 de junio del 2018).



Los productos industrializados y de procesamiento primario, excepto conservas de productos cárnicos e hidrobiológicos, cuya vida útil sea mayor a 6 meses deben tener la fecha de vencimiento mínimo de noventa (90) días adicionales a la fecha final del período de atención correspondiente (por ejemplo si la fecha final del período de atención es el día 10 de abril del 2018, los productos deben vencer el día 10 de julio).



En el caso de las conservas de productos cárnicos e hidrobiológicos estas deben tener la fecha de vencimiento mínimo de un (01) año adicional a la fecha final del periodo de atención correspondiente (por ejemplo si la fecha final del período de atención es el 10 de abril del 2018, la conserva deberá vencer el 10 de abril del 2019).



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



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

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

El reporte de los ensayos microbiológicos de los productos deben estar de acuerdo a la R.M. N° 591-2008-MINSA o D.S. N° 007-2017-MINAGRI (para productos lácteos). Los informes de inspección, certificados de análisis y otras formas de reporte, deben

 QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Versión: N° 05	RELACIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP Pág. 2 de 5

indicar el método de análisis empleado y la expresión del resultado debe ser acorde con el método en: UFC/g, UFC/ml, NMP/gr, NMP/ml, NMP/100ml o ausencia o presencia /25 g o ml.

El almacenamiento de alimentos debe realizarse en áreas destinadas exclusivamente para este fin. Se debe contar con ambientes apropiados para proteger la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos y evitar los riesgos de contaminación cruzada. En dichos ambientes no se podrá tener ni guardar ningún otro material, producto o sustancia que pueda contaminar el producto almacenado. Las materias primas y los productos terminados se almacenarán en ambientes separados, de acuerdo a lo establecido en el Art. 70 del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA). Asimismo se debe cumplir con lo establecido en la "Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenida en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene", aprobadas por R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 18 del D.S. N° 004-2011-AG.

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

Las Especificaciones Técnicas de Alimentos de la Modalidad Productos, podrán ser actualizadas en función a los cambios normativos nacionales en temas de inocuidad, alimentación saludable, entre otros que correspondan, los mismos que deben ser de cumplimiento obligatorio por parte de los proveedores adjudicados.



 QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Versión: N° 05	RELACIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP Pág. 3 de 5
---	---	---------------------------------------

CÓDIGO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	VERSIÓN
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL GRUPO ACEITE		
5015-P-ACE-01	Aceite vegetal	V.6
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL GRUPO AZUCAR		
5016-P-AZU-01	Azúcar	V.6
5016-P-AZU-02	Panela	V.3
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL GRUPO CEREAL 1		
5022-P-CE1-01	Arroz	V.6
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL GRUPO CEREAL 2		
5019-P-CE2-01	Fideos	V.5
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL GRUPO CEREAL 3		
5022-P-CE3-01	Trigo	V.6
5022-P-CE3-02	Trigo mote	V.6
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL GRUPO CEREAL 4		
5022-P-CE4-01	Maíz mote	V.6
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL GRUPO CHOCOLATE		
5016-P-CHO-01	Chocolate	V.5
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL GRUPO GALLETERIA		
5018-P-GAL-01	Galleta con kiwicha	V.5
5018-P-GAL-02	Galleta con quinua	V.5
5018-P-GAL-03	Galleta con cereales	V.5
5018-P-GAL-04	Galleta integral	V.5
5018-P-GAL-05	Galleta con maca	V.5
5018-P-GAL-06	Cereal Expandido	V.2
5018-P-GAL-07	Rosquitas Tipo Cajamarquinas	V.2
5018-P-GAL-08	Barra de Cereales	V.2
5018-P-GAL-09	Cereal Expandido Tipo pop	V.2
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL GRUPO GRANO ANDINO		
5022-P-GRA-01	Quinua	V.6
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL GRUPO ESPESANTE		
5022-P-ESP-01	Almidón de papa	V.3
5022-P-HAC-01	Almidón de maíz (maicena)	V.6
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL GRUPO HARINA DE CEREAL		
5022-P-HAC-01	Almidón de maíz (maicena)	V.6
5022-P-HAC-02	Harina de arroz	V.6
5022-P-HAC-03	Harina de Cañihua	V.6
5022-P-HAC-04	Harina de cebada	V.6
5022-P-HAC-05	Harina de kiwicha	V.6
5022-P-HAC-06	Harina de maíz	V.6
5022-P-HAC-07	Harina de maíz morado	V.6
5022-P-HAC-08	Harina de quinua	V.6



 QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Versión: N° 05	RELACIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
		Pág. 4 de 5

CÓDIGO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	VERSIÓN
5022-P-HAC-09	Mezcla de harinas	V.5
5022-P-HAC-10	Harina de trigo fortificado	V.5
5022-P-HAC-11	Sémola	V.6
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL GRUPO HARINA DE FRUTA		
5010-P-HAF-01	Harina de plátano	V.6
5010-P-HAF-02	Harina de lúcuma	V.6
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL GRUPO HARINA DE MENESTRA		
5022-P-HAM-01	Harina de arveja	V.5
5022-P-HAM-02	Harina de haba	V.5
5022-P-HAM-03	Harina de tarwi	V.5
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL GRUPO HARINA DE TUBERCULO		
5022-P-HAT-01	Harina de maca	V.4
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL GRUPO HOJUELAS DE CEREAL		
5022-P-HOC-01	Hojuelas de quinua	V.5
5022-P-HOC-02	Hojuelas de kiwicha	V.5
5022-P-HOC-03	Hojuelas de avena con kiwicha	V.5
5022-P-HOC-04	Hojuelas de avena con maca	V.5
5022-P-HOC-05	Hojuelas de avena con quinua	V.5
5022-P-HOC-06	Hojuelas de Cañihua	V.5
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL GRUPO LECHE EVAPORADA		
5013-P-LEE-01	Leche evaporada entera	V.4
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL GRUPO LECHE UHT		
5013-P-LEU-01	Leche UHT entera	V.3
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL GRUPO MENESTRA		
5022-P-MEN-01	Arveja	V.5
5022-P-MEN-02	Frijol	V.5
5022-P-MEN-03	Haba	V.5
5022-P-MEN-04	Haba partida	V.5
5022-P-MEN-05	Lenteja	V.5
5022-P-MEN-06	Pallar	V.5
5022-P-MEN-07	Garbanzo	V.5
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL GRUPO POA H		
5012-P-POH-01	Conserva de pescado en aceite vegetal	V.4
5012-P-POH-02	Conserva de pescado en agua	V.4
5012-P-POH-03	Conserva de pescado en salsa de tomate	V.4
5012-P-POH-04	Conserva de albóndigas de pescado en salsas	V.4
5012-P-POH-05	Anchoveta salada prensada	V.2
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL GRUPO PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL NO HIDROBIOLÓGICO		
5011-P-PNH-01	Conserva de carne de pollo	V.4



 QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Versión: N° 05	RELACIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP Pág. 5 de 5
---	---	---------------------------------------

CÓDIGO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	VERSIÓN
5011-P-PNH-02	Conserva de carne de res	V.4
5011-P-PNH-03	Conserva de bofe de res	V.4
5011-P-PNH-04	Conserva de carne de cerdo	V.4
5011-P-PNH-05	Conserva de carne de pavita	V.4
5011-P-PNH-06	Conserva de sangrecita	V.4
5011-P-PNH-07	Conserva de Mollejita	V.2
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL GRUPO POA DESHIDRATADO		
5019-P-POD-01	Chalona sin hueso	V.3
5019-P-POD-02	Charqui sin hueso	V.3
5013-P-POD-03	Mezcla en polvo a base de huevo	V.4
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL GRUPO TUBERCULO		
5022-P-TUB-01	Papa seca	V.4
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL GRUPO HARINA REGIONAL		
5022-P-HAR-01	Harina de camote	V.5
65022-P-HAR-02	Harina de yuca	V.5
5022-P-HAR-03	Fariña de yuca	V.3
5022-P-HAR-04	Almidón de yuca	V.3
5022-P-HAR-05	Mezcla de Harina de Arroz Fortificada	V.3
5022-P-HAR-06	Mezcla de Harina de Maiz y Mani Fortificado	V.3



 QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ACEITE VEGETAL MODALIDAD PRODUCTOS	ESP- 002 - PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5015-P-ACE-01	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Aceite Vegetal Comestible.
1.2 Tipo de alimentos : No perecibles.
1.3 Grupo de alimentos : Aceite.
1.4 Descripción General : Es el producto destinado al consumo humano, extraído de frutos y semillas oleaginosas. Envasado herméticamente.

Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA).

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Sabor y olor	Característico. Exento de olores y sabores extraños o rancios.	NTP-CODEX STAN 210:2014. ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS. Requisitos.
Aspecto	Exento de partículas extrañas en suspensión.	

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Materia volátil a 105 °C (m/m)	Máximo 0,2%	NTP-CODEX STAN 210:2014. ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS. Requisitos.
Impurezas insolubles, m/m	Máximo 0,05 %	
Contenido de jabón, m/m	Máximo 0,005%	
Índice de acidez mg de KOH/g de aceite.	Máximo 0,6	
Índice de peróxido	Máximo 10 meq de oxígeno activo/kg de aceite.	
Hierro, mg/kg	Máximo 1,5	
Cobre, mg/kg	Máximo 0,1	

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Contenido Neto mínimo (L)	Contenido Neto máximo (L)
Polietileno Tereftalato (PET) con tapa.	0.20	1.00



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ACEITE VEGETAL MODALIDAD PRODUCTOS	ESP- 002 - PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5015-P-ACE-01	Pág. 2 de 3

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Polietileno Tereftalato (PET) con tapa.	Cajas de cartón corrugado, de primer uso o bandejas de cartón cubiertas por material de plástico termoencogible.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto consignada en la etiqueta o envase, debe ser menor o igual a la vida útil declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado (No aplica para productos importados).

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Productos nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006- MINSA, referida a la línea del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ACEITE VEGETAL MODALIDAD PRODUCTOS	ESP- 002 - PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5015-P-ACE-01	Pág. 3 de 3

Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de inspección por código de lote, de las características organolépticas, físico químicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspeccion Acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

b) Productos importados

- Copia simple del Registro Sanitario de producto importado, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de inspección por código de lote, de las características organolépticas, físico químicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspeccion Acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote. Para efecto de extracción de muestra realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo de liberación de la entrega correspondiente.

- Se podrá aceptar el certificado o informe de Inspección emitido en el país de origen, siempre que el Organismo de Inspección esté acreditado por el Organismo de Acreditación de Laboratorios u Organismos de Inspección integrantes de la Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios (ILAC), los mismos que deben indicar el método de muestreo aplicado, los cuales deben estar traducidos al español.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE AZÚCAR MODALIDAD PRODUCTOS	ESP- 002 - PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5016-P-AZU-01	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Azúcar rubia.
- 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : Azúcar.
- 1.4 Descripción General : Es el producto sólido cristalizado obtenido del jugo de la caña de azúcar. Envasado herméticamente.

Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA).

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Sabor y olor	Característico.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos.
Aspecto	Granulado homogéneo. Exento de materias extrañas.	

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Color a 420 nm UI	Máximo 3500	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos.
Cenizas conductimétricas, % m/m	Máximo 0,5	
Humedad, % m/m	Máximo 0,40	
Polarización a 20 °C, °Z	Mínimo 98	
Azúcares reductores, % m/m	Máximo 0,70	
Sustancias insolubles (sedimentos) mg/kg	Máximo 500	
Arsénico mg/kg	Máximo 1	
Cobre mg/kg	Máximo 1,5	
Plomo mg/kg	Máximo 0,5	

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	1	3	5	2	4×10^2	2×10^3
Enterobacteriaceas	5	3	5	2	10	10^2
Mohos	2	3	5	2	10	20
Levaduras	2	3	5	2	10	10^2

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



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE AZÚCAR MODALIDAD PRODUCTOS	ESP- 002 - PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5016-P-AZU-01	Pág. 2 de 3

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	5.00

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de Polietileno y/o Polipropileno de primer uso.

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

El envase primario deberá ser acorde al contenido (peso neto) del producto.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

- Nombre del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones especiales de conservación.
- Número del Registro Sanitario.
- País de origen (requisito adicional)

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE AZÚCAR MODALIDAD PRODUCTOS	ESP- 002 - PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5016-P-AZU-01	Pág. 3 de 3

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.

Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de inspección, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección Acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



 QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PANELA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5016-P-AZU-02	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Panela granulada
- 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : Azúcar
- 1.4 Descripción General : 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.

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 el hidrosulfato de sodio, hiposulfato de sodio ni otra sustancia química para blanquear el producto. Sólo se usará aditivos reguladores del pH del jugo de la caña de azúcar, permitidos por el Codex Alimentarius.

En la elaboración de panela no se permite el uso de colorantes naturales, artificiales ni colorantes idénticos a los naturales.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Sabor y olor	Característico a la caña de azúcar, libre de sabores y olores extraños.	NTP 207.200.2013 PANELA GRANULADA. Definiciones y Requisitos.
Color	Desde amarillo claro hasta el marrón.	
Aspecto	Libre de materias extrañas, no debe estar fermentada ni presentar ataques visibles de hongos o presencia de insectos.	

2.2. Características físico-químicas

Requisito		Especificación		Referencia
		Mín.	Máx.	
Polarización		69	93	NTP 207.200.2013 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	-	
	Potasio (mg/kg)	1000	-	



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PANELA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5016-P-AZU-02	Pág. 2 de 3

2.3. Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	1	3	5	2	4×10^2	2×10^3
Enterobacteriaceas	5	3	5	2	10	10^2
Mohos	2	3	5	2	10	20
Levaduras	2	3	5	2	10	10^2

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que Establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio VI.2).

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	5.00

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

El envase primario deberá ser acorde al contenido (peso neto) del producto. Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente. La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98- SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PANELA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5016-P-AZU-02	Pág. 3 de 3

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

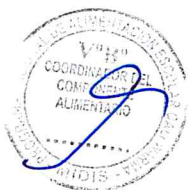
- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditados ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ARROZ MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-CE1-01	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Arroz.
- 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : Cereal 1.
- 1.4 Descripción General : Es el arroz descascarado del que se ha eliminado parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen. Conocido como arroz elaborado o arroz blanco (arroz descascarado y arroz pilado).

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Color	Blanco	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos
Olor	Exento de olores extraños.	
Aspecto	Exento de fielen y polvillo. Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos); granos mohosos, germinados, sucios.	

2.2 Características físico químicas

Requisito		Especificación		Referencia
Contenido de humedad		Máximo 14%.		NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisito.
Grado de lustre		Bien pulido o moderadamente pulido.		
Clase de grano		Mediano: 6-7 mm Largo: más de 7 mm		
Nombre Comercial		Superior (tolerancia máx.)	Extra (Tolerancia máx.)	
Grado		2	1	
Granos Rojos (%)		0,5	0,0	
Granos Tizosos (%)	Tizosos totales	4	2	
	Tizosos parciales	10	5	
Granos Dañados (%)		0,5	0,0	
Mezcla varietal contrastante (%)		5,0	2,5	
Materia extraña (*) (%)		0,25	0,15	
Granos quebrados (%)		15	5	
Granos inmaduros (%)		0 05	0 0	

(*) Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos); granos mohosos, germinados, sucios.

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).



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ARROZ MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-CE1-01	Pág. 2 de 3

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	5.00

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

El envase primario deberá ser acorde al contenido (peso neto) del producto.

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98- SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ARROZ MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-CE1-01	Pág. 3 de 3

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de inspección, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección Acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE FIDEOS MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5019-P-CE2-01	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Fideos.
- 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : Cereal 2.
- 1.4 Descripción General : Es el producto obtenido a partir de la mezcla de harina de trigo fortificada, con adición o no de otras harinas; agua y otros ingredientes permitidos. Envasado herméticamente.

Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA).

No se permite la entrega de fideos tipo munición y/o letritas u otros similares.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Característico, exento de sabores y olores extraños.
Color	Característico.
Aspecto	Integro, exento de materias extrañas.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 14%	NTP 206.010:2016
Acidez titulable (expresado en ácido láctico)	Máximo 0.46%	Pastas o Fideos Para Consumo Humano.

2.3 Características microbiológicas

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

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.6).



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE FIDEOS MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5019-P-CE2-01	Pág. 2 de 3

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado) o caja de cartón con bolsa interna.	0.20	1.00

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado) o caja de cartón con bolsa interna	Bolsas de polietileno de primer uso.

El envase primario deberá ser acorde al contenido (peso neto) del producto.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE FIDEOS MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5019-P-CE2-01	Pág. 3 de 3

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de inspección, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección Acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE TRIGO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-CE3-01	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Trigo (entero-pelado).
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
1.3 Grupo de alimentos : Cereal 3.
1.4 Descripción General : Es el trigo entero sometido a un proceso de separación de la cáscara (endospermo) para obtener un grano semi-pulido, perlado (pelado). Envasado herméticamente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Color	Característico.	NTP 205.2009:2014. TRIGO. Trigo en grano. Requisitos.
Olor y sabor	Exento de olores y sabores extraños.	
Aspecto	Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos); granos mohosos, germinados, sucios.	

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 14,5%	NTP 205.2009:2014. TRIGO. Trigo en grano. Requisitos.
Grado	3	
Variedades contrastantes (%) máx.	10	
Granos chupados, pequeños y partidos (%) máx.	6	
Impureza (%) máx.	3	
Granos dañados totales (%) máx.	6	
Granos panza blanca (%) máx.	20	
Pigmentos (ppm) mín.	4	
Granos vítreos (%) mín.	40	

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos (ufc/g)	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)

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	5.00

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE TRIGO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-CE3-01	Pág. 2 de 3

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

El envase primario deberá ser acorde al contenido (peso neto) del producto.

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Rotulado

El contenido del rotulado.

- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos.
- Nombre del alimento.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional.
- País de origen.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.

La fecha de vencimiento del producto declarada por el fabricante debe ser superior al periodo de atención de la entrega correspondiente.

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, vigente durante la fabricación del producto expedido por el SENASA.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de inspección de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditados ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes, el cual debe ser emitido por cada código de lote. Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S3,



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE TRIGO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW- UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-CE3-01	Pág. 3 de 3

plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestras), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo de liberación de la entrega correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE TRIGO MOTE MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-CE3-02	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Trigo mote.
- 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : Cereal 3.
- 1.4 Descripción General : Es el grano de trigo sometido a un proceso de remojo en solución alcalina, lavado y secado. Envasado herméticamente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Color	Característico.	NTP 205.035: 2016 TRIGO. Trigo Mote. Requisitos.
Olores y sabores	Característico, sin indicios de olores y sabores extraños.	
Aspecto	Granos sueltos, exento de materias extrañas.	

2.2. Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 14,5%	NTP 205.035: 2016 TRIGO. Trigo Mote. Requisitos.
Cenizas	Máximo 1,5 %	
Granos partidos	Máximo 15%	
Alcalinidad	Máximo 0,1%	

2.3. Características microbiológicas

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

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	5.00

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

El envase primario deberá ser acorde al contenido (peso neto) del producto.

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE TRIGO MOTE MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-CE3-02	Pág. 2 de 3

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98- SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE MAÍZ MOTE MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-CE4-01	Página 3 de 3

- Emitidos por un Organismo de Inspección acreditados ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE MAÍZ MOTE MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-CE4-01	Página 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1. Denominación técnica : Maíz mote.
1.2. Tipo de alimentos : No Perecibles.
1.3. Grupo de alimentos : Cereal 4.
1.4. Descripción General : Es el maíz entero que ha sido remojado en solución alcalina caliente (pelado) y secado. Envasado herméticamente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Blanco cremoso.
Olores y sabores	Exento de olores y sabores extraños.
Aspecto	Granos sueltos, exento de materias extrañas.

2.2. Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 14,5%	NTP 205.035: 2016 TRIGO. Trigo mote. Requisitos.
Cenizas	Máximo 1,5%	
Alcalinidad	Máximo 0,1%	

2.3. Características microbiológicas

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

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	5.00

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

El envase primario deberá ser acorde al contenido (peso neto) del producto.
Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE MAÍZ MOTE MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-CE4-01	Página 2 de 3

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.



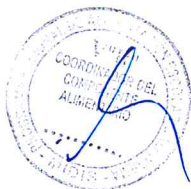
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE MAÍZ MOTE MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-CE4-01	Página 3 de 3

- Emitidos por un Organismo de Inspección acreditados ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de Inspección correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CHOCOLATE MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5016-P-CHO-01	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Chocolate para taza.
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
1.3 Grupo de alimentos : Chocolate.
1.4 Descripción General : Es el producto obtenido a partir del cacao y la mezcla de otros ingredientes permitidos. Envasado herméticamente.

Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA).

No se permitirá productos bajo la denominación de "tableta para taza", "con sabor a chocolate".

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

Requisito	Especificación	Referenci
Olor y Sabor	Olor y sabor característico. Exento de olores anormales.	NTP CODEX STAN 87:2013 Chocolate y Productos del Chocolate. Requisitos.
Color	Marrón oscuro.	

2.2 Características físico químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Manteca de cacao	Mínimo 18% del extracto seco	NTP CODEX STAN 87:2013 Chocolate y Productos del Chocolate. Requisitos.
Extracto seco magro de cacao	Mínimo 14% del extracto seco	
Total extracto seco de cacao	Mínimo 35%	
Almidón/Harina	Menos de 8%	
Materias extrañas	Ausencia	

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	3	10
<i>Salmonella sp</i>	11	2	10(**)	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 VII.1).

(**) Hacer compósito para n=5

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)
Envase laminada BOPP (polipropileno biorientado) metalizado.	0.09

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CHOCOLATE MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5016-P-CHO-01	Pág. 2 de 3

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsa laminada BOPP (polipropileno biorientado) metalizado.	Caja de cartón corrugado de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006- MINSA, referida a la línea del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CHOCOLATE MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5016-P-CHO-01	Pág. 3 de 3

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditados ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE GALLETA CON KIWICHA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión N°: 05	CÓDIGO: 5018-P-GAL-01	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Galleta con kiwicha.
1.2 Tipo de alimento : No perecible.
1.3 Grupo de alimento : Galletería.
1.4 Descripción general : Es el producto elaborado a partir de harina de trigo fortificada, kiwicha, con o sin semillas (ajonjolí y/o chía y/o linaza y/o castaña), grasas comestibles, azúcar, sal, agua y otros ingredientes permitidos y debidamente autorizados, de cuya mezcla luego del proceso de horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante.

Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA).

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico.
Olor	Característico.
Sabor	Característico.
Textura	Crocante.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N°225-2016/MINSA.
Proteína	Mínimo 8.5%	Requisito considerado por el PNAEQW

2.3 Características microbiológicas

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

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N°225-2016/MINSA.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE GALLETA CON KIWICHA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión N°: 05	CÓDIGO: 5018-P-GAL-01	Pág. 2 de 3

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Nivel	Peso neto mínimo (kg)	Unidades de galleta (*)
Inicial y Primaria	0.030	Mínimo 4
Secundaria	0.060	Mínimo 8

(*) No se aceptarán galletas tipo municiones.

Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsa de BOPP (polipropileno biorientado) metalizado o BOPP cristal de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).	Cajas de cartón corrugado de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto consignada en la etiqueta o envase, debe ser menor o igual a la vida útil declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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.

No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE GALLETA CON KIWICHA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión N°: 05	CÓDIGO: 5018-P-GAL-01	Pág. 3 de 3

Adicionalmente, en el marco de la Ley N°30021 Ley de la promoción de la alimentación saludables para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA, el Programa entregará alimentos que según los parámetros técnicos no resulten con alto contenido de azúcares totales, grasas saturadas, sodio y contenido de grasas trans, lo cual será verificado inopinadamente por parte del PNAE Qali Warma.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de inspección, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 1020-2010/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería” y su modificatoria R.M. N° 225-2016/MINSA, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE GALLETAS CON QUINUA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002 - PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5018-P-GAL-02	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Galletas con quinua.
1.2 Tipo de alimento : No perecible.
1.3 Grupo de alimento : Galletería.
1.4 Descripción general : Es el producto elaborado a partir de harina de trigo fortificada, quinua, con o sin semillas (ajonjolí y/o chía y/o linaza y/o castaña), grasas comestibles, azúcar, sal, agua y otros ingredientes permitidos y debidamente autorizados, de cuya mezcla luego del proceso de horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante.

Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA).

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico.
Olor	Característico.
Sabor	Característico.
Textura	Crocante.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N°225-2016/MINSA.
Proteína	Mínimo 8.5%	Requisito considerado por el PNAEQW

2.3 Características microbiológicas

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

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N°225-2016/MINSA.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE GALLETAS CON QUINUA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002 - PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5018-P-GAL-02	Pág. 2 de 3

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Nivel	Peso neto mínimo (kg)	Unidades de galleta (*)
Inicial y Primaria	0.030	mínimo 4
Secundaria	0.060	mínimo 8

(*) No se aceptarán galletas tipo municiones.

Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
En bolsa de BOPP (polipropileno biorientado) metalizado o BOPP cristal de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).	Cajas de cartón corrugado de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto consignada en la etiqueta o envase, debe ser menor o igual a la vida útil declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones especiales de conservación.
- Número del Registro Sanitario.
- Información Nutricional (requisito adicional).
- País de origen (requisito adicional).

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.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE GALLETA CON QUINUA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002 - PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5018-P-GAL-02	Pág. 3 de 3

No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

Adicionalmente, en el marco de la Ley N°30021 Ley de la promoción de la alimentación saludables para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA, el Programa entregará alimentos que según los parámetros técnicos no resulten con alto contenido de azúcares totales, grasas saturadas, sodio y contenido de grasas trans, lo cual será verificado inopinadamente por parte del PNAE Qali Warma.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006- MINSA, referida a la línea del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto.

Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de inspección, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.



Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.



Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.



Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 1020-2010/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería” y su modificatoria R.M. N° 225-2016/MINSA, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.



Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE GALLETA CON CEREALES MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5018-P-GAL-03	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Galleta con cereales.
- 1.2 Tipo de alimento : No perecible.
- 1.3 Grupo de alimento : Galletería.
- 1.4 Descripción general : Es el producto elaborado a partir de harina de trigo fortificada, cereales (avena y/o maíz y/o cebada, entre otros), con o sin semillas (ajonjolí y/o chía y/o linaza y/o castaña), grasas comestibles, azúcar, sal, agua y otros ingredientes permitidos y debidamente autorizados, de cuya mezcla luego del proceso de horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante.

Deberán ser elaboradas con al menos dos cereales distintos a la harina de trigo fortificada.

Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA).

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico.
Olor	Característico.
Sabor	Característico.
Textura	Crocante.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N°225-2016/MINSA.
Proteína	Mínimo 8.5%	Requisito considerado por el PNAEQW

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³
Bacillus cereus*	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N°225-2016/MINSA. (*) Para aquellos elaborados con harina de arroz, maíz y sus derivados.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE GALLETA CON CEREALES MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5018-P-GAL-03	Pág. 2 de 3

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Nivel	Peso neto mínimo (kg)	Unidades de galleta (*)
Inicial y Primaria	0.030	mínimo 4
Secundaria	0.060	mínimo 8

(*) No se aceptarán galletas tipo municiones.

Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
En bolsa de BOPP (polipropileno biorientado) metalizado o BOPP cristal de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).	Cajas de cartón corrugado de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto consignada en la etiqueta o envase, debe ser menor o igual a la vida útil declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE GALLETA CON CEREALES MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5018-P-GAL-03	Pág. 3 de 3

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.

No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

Adicionalmente, en el marco de la Ley N°30021 Ley de la promoción de la alimentación saludables para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA, el Programa entregará alimentos que según los parámetros técnicos no resulten con alto contenido de azúcares totales, grasas saturadas, sodio y contenido de grasas trans, lo cual será verificado inopinadamente por parte del PNAE Qali Warma.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006- MINSA, referida a la línea del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de inspección, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 1020-2010/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería” y su modificatoria R.M. N° 225-2016/MINSA, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE GALLETA INTEGRAL MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5018-P-GAL-04	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Galleta integral.
1.2 Tipo de alimento : No perecible.
1.3 Grupo de alimento : Galletería.
1.4 Descripción general : Es el producto elaborado a partir de harina de trigo fortificada, harina integral de trigo y/o germen y/o salvado, con o sin semillas (ajonjolí y/o chía y/o linaza y/o castaña), grasas comestibles, azúcar, sal, agua y otros ingredientes permitidos y debidamente autorizados, de cuya mezcla luego del proceso de horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante.

Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA).

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico.
Olor	Característico.
Sabor	Característico.
Textura	Crocante.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N°225-2016/MINSA.
Proteína	Mínimo 8.5%	Requisito considerado por el PNAEQW

2.3 Características microbiológicas

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

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N°225-2016/MINSA.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE GALLETAS INTEGRAL MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5018-P-GAL-04	Pág. 2 de 3

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Nivel	Peso neto mínimo (kg)	Unidades de galleta (*)
Inicial y Primaria	0.030	mínimo 4
Secundaria	0.060	mínimo 8

(*) No se aceptarán galletas tipo municiones.

Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
En bolsa de BOPP (polipropileno biorientado) metalizado o BOPP cristal de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).	Cajas de cartón corrugado de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto consignada en la etiqueta o envase, debe ser menor o igual a la vida útil declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE GALLETA INTEGRAL MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5018-P-GAL-04	Pág. 3 de 3

No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

Adicionalmente, en el marco de la Ley N°30021 Ley de la promoción de la alimentación saludables para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA, el Programa entregará alimentos que según los parámetros técnicos no resulten con alto contenido de azúcares totales, grasas saturadas, sodio y contenido de grasas trans, lo cual será verificado inopinadamente por parte del PNAE Qali Warma.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006- MINSA, referida a la línea del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de inspección, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 1020-2010/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería” y su modificatoria R.M. N° 225-2016/MINSA, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE GALLETA CON MACA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5018-P-GAL-05	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Galleta con maca.
- 1.2 Tipo de alimento : No perecible.
- 1.3 Grupo de alimento : Galletería.
- 1.4 Descripción general : Es el producto elaborado a partir de harina de trigo fortificada, maca con o sin semillas (ajonjolí y/o chía y/o linaza y/o castaña), grasas comestibles, azúcar, sal, agua y otros ingredientes permitidos y debidamente autorizados, de cuya mezcla luego del proceso de horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante.

Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA).

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico.
Olor	Característico.
Sabor	Característico.
Textura	Crocante.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N°225-2016/MINSA.
Proteína	Mínimo 8.5%	Requisito considerado por el PNAEQW

2.3 Características microbiológicas

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

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N°225-2016/MINSA.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE GALLETA CON MACA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5018-P-GAL-05	Pág. 2 de 3

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Nivel	Peso neto mínimo (kg)	Unidades de galleta (*)
Inicial y Primaria	0.030	mínimo 4
Secundaria	0.060	mínimo 8

(*) No se aceptarán galletas tipo municiones.

Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
En bolsa de BOPP (polipropileno biorientado) metalizado o BOPP cristal de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).	Cajas de cartón corrugado de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto consignada en la etiqueta o envase, debe ser menor o igual a la vida útil declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE GALLETA CON MACA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5018-P-GAL-05	Pág. 3 de 3

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

Adicionalmente, en el marco de la Ley N°30021 Ley de la promoción de la alimentación saludables para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA, el Programa entregará alimentos que según los parámetros técnicos no resulten con alto contenido de azúcares totales, grasas saturadas, sodio y contenido de grasas trans, lo cual será verificado inopinadamente por parte del PNAE Qali Warma.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el período de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006- MINSA, referida a la línea del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de inspección, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 1020-2010/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería” y su modificatoria R.M. N° 225-2016/MINSA, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CEREAL EXPANDIDO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 02	CÓDIGO: 5018-P-GAL-06	Pág. 1 de 4

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1. Denominación técnica : Cereal Expandido.
1.2. Tipo de alimento : No perecibles.
1.3. Grupo de alimento : Galletería
1.4. Descripción General : Es el producto elaborado a base de mezcla de cereales u otros ingredientes, el cual debe contener quinua y/o kiwicha en su composición, los cuales han sido sometidos al proceso de extrusión y/o expansión, con o sin adición de vitaminas y minerales.

Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA).

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características organolépticas

Requisito	Especificación
Olor y sabor	Característico, exento de olores y sabores extraños.
Color	Característico.
Textura	Crujiente.

2.2. Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 5.0 %	RM N° 451-2006/MINSA Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación.
Acidez (expresado en ac. sulfúrico)	Máximo 0.15 %	
Índice de Gelatinización	Mayor a 94%	
Aflatoxina	No detectable en 5 ppb	
Saponina	Ausente	
Proteínas	Mínimo 8.5%	

2.3. Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	3	3	5	1	10 ⁴	10 ⁵
Mohos	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Levaduras	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Coliformes	5	3	5	2	10	10 ²
<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.5).



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CEREAL EXPANDIDO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 02	CÓDIGO: 5018-P- GAL-06	Pág. 2 de 4

3) PRESENTACION

3.1 Presentaciones

Nivel	Peso neto mínimo (kg)
Inicial y Primaria	0.030
Secundaria	0.06

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsa de BOPP (polipropileno biorientado) metalizado o BOPP cristal de primer uso	Bolsas de polietileno o cajas de cartón corrugado de primer uso.

El envase primario deberá ser acorde al contenido (peso neto) del producto.

3.2 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto consignada en la etiqueta o envase, debe ser menor o igual a la vida útil declarada en el Registro Sanitario.

3.3 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CEREAL EXPANDIDO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 02	CÓDIGO: 5018-P- GAL-06	Pág. 3 de 4

Adicionalmente, en el marco de la Ley N°30021 Ley de la promoción de la alimentación saludables para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA, el Programa entregará alimentos que según los parámetros técnicos no resulten con alto contenido de azúcares totales, grasas saturadas, sodio y contenido de grasas trans, lo cual será verificado inopinadamente por parte del PNAE Qali Warma.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Productos nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.
- Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CEREAL EXPANDIDO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 02	CÓDIGO: 5018-P- GAL-06	Pág. 4 de 4

b) Productos importados

- Copia simple del Registro Sanitario de producto importado, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

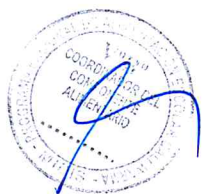
Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.

Se podrá aceptar el certificado o informe de inspección emitido en el país de origen, siempre que el Organismo de Evaluación de la Conformidad esté acreditado por el Organismo de Acreditación de Laboratorios u Organismos de Inspección integrantes de la Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios (ILAC), los mismos que deben indicar el método de muestreo aplicado por lote de acuerdo a la Norma ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía., los cuales deben estar traducidos al español.

La prueba de esterilidad comercial debe realizarse de acuerdo a 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), por lote, consignando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método; los cuales deben estar traducidos al español.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ROSQUITAS TIPO CAJAMARQUINAS MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-003- PNAEQW-UOP
Versión: N° 02	CÓDIGO: 5018-P-GAL-07	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Rosquitas tipo Cajamarquinas.
1.2 Tipo de alimento : No perecible.
1.3 Grupo de alimento : Galletería.
1.4 Descripción general : Es el producto elaborado a partir de harina de trigo fortificada, con o sin adición de harina de kiwicha y/o harina de quinua, grasas comestibles, azúcar, levadura, sal, agua y otros ingredientes permitidos y debidamente autorizados, de cuya mezcla luego del proceso de horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante.

Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA).

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico.
Olor	Característico.
Sabor	Característico.
Textura	Crocante.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N°225-2016/MINSA.
Proteína	Mínimo 8.5%	Requisito considerado por el PNAEQW

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	N	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³
Bacillus cereus*	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N°225-2016/MINSA. (*) Para aquellos elaborados con harina de arroz, maíz y sus derivados.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ROSQUITAS TIPOCAJAMARQUINAS MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-003- PNAEQW-UOP
Versión: N° 02	CÓDIGO: 5018-P- GAL-07	Pág. 2 de 3

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Nivel	Peso neto mínimo (kg)
Inicial y Primaria	0.030
Secundaria	0.060

Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsa de BOPP (polipropileno biorientado) metalizado o BOPP cristal de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).	Cajas de cartón corrugado de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto consignada en la etiqueta o envase, debe ser menor o igual a la vida útil declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ROSQUITAS CAJAMARQUINAS MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-003- PNAEQW-UOP
Versión: N° 02	CÓDIGO: 5018-P- GAL-07	Pág. 3 de 3

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

Adicionalmente, en el marco de la Ley N°30021 Ley de la promoción de la alimentación saludables para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA, el Programa entregará alimentos que según los parámetros técnicos no resulten con alto contenido de azúcares totales, grasas saturadas, sodio y contenido de grasas trans, lo cual será verificado inopinadamente por parte del PNAE Qali Warma.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006- MINSA, referida a la línea del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de inspección, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.
- Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 1020-2010/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería” y su modificatoria R.M. N° 225-2016/MINSA, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE BARRA DE CEREALES MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5018-P-GAL-08	Pág. 1 de 5

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Barra de cereales
- 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
- 1.3. Grupo de alimentos : Galletería
- 1.4. Descripción General : Producto elaborado a base de cereales, granos andinos y/o leguminosas y/o semillas, con frutos deshidratados y/o castañas o maní, entre otros a los que se le añade panela o miel de abeja y/o jarabes de azúcares, puede llevar aceite o grasa vegetal, con vitaminas y minerales, entre otros ingredientes, asimismo, puede contener productos lácteos, y es consumido de forma directa.

Los cereales a utilizar deben haber sido sometidos a una serie de operaciones de procesamiento previo que lo hagan comestible y digerible para ser utilizado como ingrediente para la elaboración de la barra.

Las frutas deben ser deshidratadas para ser utilizadas.

No se permitirá el uso de grasas hidrogenadas y/o parcialmente hidrogenadas.

Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA).

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Característico, libre de sabores y olores extraños.
Color	Característico.
Aspecto	Libre de materias extrañas.
Textura	Característico, granulado y crujiente.

2.2. Características físico-químicas

Requisito	Especificación
Humedad	Máximo 10%



 QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE BARRA DE CEREALES MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5018-P-GAL-08	Pág. 2 de 5

2.3 Características Nutricionales

Parametro nutricional	Requisito
Proteína (g/100 gramos)	Mín. 8.5

2.4 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	3 x10 ³
<i>Staphylococcus aureus</i> (*)	8	3	5	1	10	10 ²
<i>Bacillus cereus</i> (**)	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴
<i>Salmonella sp</i>	10	2	5	0	Ausencia / 25 g	-----
(*) Sólo para productos que contienen leche						
(**) Sólo para productos que contienen cereales						

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (Criterio VII.4).

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Nivel	Peso neto mínimo (kg)
Inicial	0.030
Primaria	0.060

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas BOPP (polipropileno biorientado) metalizado o BOPP cristal de primer uso	Bolsas de polietileno y/o polipropileno o cajas de cartón de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98- SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE BARRA DE CEREALES MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5018-P-GAL-08	Pág. 3 de 5

- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones especiales de conservación.
- Número del Registro Sanitario.
- Información nutricional (requisito adicional).
- País de origen (requisito adicional).

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

Adicionalmente, en el marco de la Ley N°30021 Ley de la promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA, el Programa entregará alimentos que según los parámetros técnicos no resulten con alto contenido de azúcares totales, grasas saturadas, sodio y contenido de grasas trans, lo cual será verificado inopinadamente por parte del PNAE Qali Warma.

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

a) Productos nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de inspección, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes, el cual debe ser emitido por cada código de lote.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE BARRA DE CEREALES MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5018-P-GAL-08	Pág. 4 de 5

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA, “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente

b) Productos importados

- Copia simple del Registro Sanitario de producto importado, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



 QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE BARRA DE CEREALES MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5018-P-GAL-08	Pág. 5 de 5

- Se podrá aceptar el certificado o informe de inspección emitido en el país de origen, , el cual debe ser emitido por cada código de lote, siempre que el Organismo de Inspección esté acreditado por el Organismo de Acreditación de Laboratorios u Organismos de Inspección integrantes de la Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios (ILAC), los mismos que deben indicar el método de muestreo aplicado por lote de acuerdo a la Norma ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía, los cuales deben estar traducidos al español.

Los análisis microbiológicos deben realizarse de acuerdo a 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), por lote, consignando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método; los cuales deben estar traducidos al español.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CEREALES EXPANDIDOS POP MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 02	CÓDIGO: 5018-P-GAL-09	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1. Denominación técnica : Cereal expandido tipo pop
1.2. Tipo de alimento : No perecibles
1.3. Grupo de alimento : Galletería
1.4. Descripción General : Es el producto elaborado a base trigo y/o maíz y/o quinua y/o kiwicha y/o cañihua, con o sin adición de azúcar o panela o miel de abeja con o sin adición de vitaminas y minerales, el cual ha sido sometido a expansión. Envasado herméticamente.

Está permitido el uso de aditivos alimentarios aprobados por el Codex Alimentarius y/o por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) y/o la Unión Europea y/o la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA) (Art. 63° del D.S. 007-98-SA). No se permite el uso de edulcorantes.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico.
Olor	Característico.
Sabor	Característico.
Textura	Crocante

2.2. Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 5.0 %	RM N° 451-2006/MINSA Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación.
Acidez (expresado en ac. sulfúrico)	Máximo 0.15 %	
Aflatoxina	No detectable en 5 ppb	
Índice de Gelatinización	Mayor a 94%	
Saponina	Ausente	

2.3. Características microbiológicas

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

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.7).



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CEREALES EXPANDIDOS POP MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 02	CÓDIGO: 5018-P-GAL-09	Pág. 2 de 3

3) PRESENTACION

3.1 Presentaciones

Nivel	Peso neto mínimo
	(kg)
Inicial y Primaria	0.030
Secundaria	0.06

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsa de BOPP (polipropileno biorientado) metalizado o BOPP cristal de primer uso	Bolsas de polietileno o cajas de cartón corrugado de primer uso.

El envase primario deberá ser acorde al contenido (peso neto) del producto.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto consignada en la etiqueta o envase, debe ser menor o igual a la vida útil declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CEREALES EXPANDIDOS POP MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 02	CÓDIGO: 5018-P-GAL-09	Pág. 3 de 3

Adicionalmente, en el marco de la Ley N°30021 Ley de la promoción de la alimentación saludables para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA, el Programa entregará alimentos que según los parámetros técnicos no resulten con alto contenido de azúcares totales, grasas saturadas, sodio y contenido de grasas trans, lo cual será verificado inopinadamente por parte del PNAE Qali Warma.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE QUINUA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-GRA-01	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Quinoa.
- 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : Grano Andino.
- 1.4 Descripción General : Son los granos de quinoa procesada (beneficiada) sometidos a diferentes procesos tecnológicos obteniéndose granos enteros de quinoa. Envasado herméticamente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Sabor y olor	Característico.	NTP 205.062:2014. GRANOS ANDINOS. Quinoa. Requisitos.
Color	Característico.	
Aspecto	Granos homogéneos, exento de materias extrañas.	

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12.5%	NTP 205.062:2014. GRANOS ANDINOS. Quinoa. Requisitos.
Proteína	Mínimo 10 %	
Cenizas	Máximo 3.5%	
Saponina	Ausencia (mg/100g)	
Tamaño de grano	Mediano, diámetro entre 1.7 a 1.4 mm (85% retenido en la malla ASTM14)	
GRADO	2	
Granos enteros	Mínimo 94%	
Granos quebrados	Máximo 2%	
Granos dañados	Máximo 0.5%	
Granos germinados	Máximo 0.5%	
Granos recubiertos	Máximo 0%	
Granos inmaduros	Máximo 0.7%	
Granos contrastantes	Máximo 2%	
Impurezas totales	Máximo 0.3%	
Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	
Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia	

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).



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE QUINUA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW- UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-GRA-01	Pág. 2 de 3

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	1.00

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

El envase primario deberá ser acorde al contenido (peso neto) del producto.

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado.

- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos.
- Nombre del alimento.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional.
- País de origen.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.

La fecha de vencimiento del producto declarada por el fabricante debe ser superior al periodo de atención de la entrega correspondiente.

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, vigente durante el procesamiento del producto expedido por el SENASA.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE QUINUA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW- UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-GRA-01	Pág. 2 de 3

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de inspección de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.
- Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S3, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestras), realizándose los ensayos organolépticos y físico químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo de liberación de la entrega correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALMIDÓN DE PAPA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5022-P-ESP-01	Pág. 1 de 3

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Almidón o fecula de papa
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
1.3 Grupo de alimentos : Harina de tubérculo
1 Descripción General : Es el producto obtenido a partir de la papa es un polvo fino de color blanco, inodoro e insípido. Envasado herméticamente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Apariencia	Polvo fino.
Color	Blanco.
Olor	Inodoro, exento de olor extraño.
Sabor	Insípido, exento de sabor extraño.

2.2 Características físico químicas

Requisito	Especificación
Humedad	Máximo 21%
pH	5 – 8
Sulfitos (SO ₂)	10 mg/Kg

2.3 Características microbiológicas

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

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas BOPP (polipropileno biorientado) o cajas de cartón con bolsa interna.	0.10	1.00



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALMIDÓN DE PAPA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW- UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5022-P- ESP-01	Pág. 2 de 3

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas BOPP (polipropileno biorientado) o cajas de cartón con bolsa interna.	Bolsas de polietileno y/o polipropileno o papel multipliego o cajas corrugadas de primer uso.

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ALMIDON DE PAPA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5022-P- ESP-01	Pág. 3 de 3

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N°449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALMIDÓN DE MAÍZ (MAICENA) MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-HAC-01	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Almidón de Maíz.
- 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : Harina de Cereal.
- 1.4 Descripción General : Es el producto obtenido a partir de las diversas variedades del maíz, es un polvo fino de color blanco, inodoro e insípido. Envasado herméticamente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Apariencia	Polvo fino.	NTP 209.064:1974. (revisada el 2013) ALMIDÓN DE MAÍZ NO MODIFICADO. Uso alimenticio y farmacéutico.
Color	Blanco.	
Olor	Inodoro, exento de olor extraño.	
Sabor	Insípido, exento de sabor extraño.	

2.2 Características físico químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Pureza de almidón de maíz no modificado	Mínimo 99,00%	NTP 209.064:1974. (revisada el 2013) ALMIDÓN DE MAÍZ NO MODIFICADO. Uso alimenticio y farmacéutico.
Humedad	Máximo 12,5%	
pH	4,5 - 6,5	
Grasa	Máximo 0,10%	
Proteínas	Máximo 0,45%	
Ceniza	Máximo 0,5%	

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ³	10 ⁴
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	10 ²
<i>Bacillus cereus</i>	7	3	5	2	10 ³	10 ⁴
<i>Salmonella sp.</i>	1	2	5	0	Ausencia/25g	-

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado) o cajas de cartón con bolsa	0.10	1.00



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALMIDÓN DE MAÍZ (MAICENA) MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-HAC-01	Pág. 2 de 3

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado) o cajas de cartón con bolsa interna.	Bolsas de polietileno y/o polipropileno o papel multipliego o cajas corrugadas de primer uso.

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N°



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALMIDÓN DE MAÍZ (MAICENA) MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-HAC-01	Pág. 3 de 3

449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.

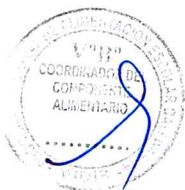
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de inspección, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección Acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE ARROZ MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-HAC-02	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Harina de arroz extruido.
1.2 Tipo de Alimentos : No perecibles.
1.3 Grupo de Alimentos : Harina de Cereal.
1.4 Descripción General : Es el producto elaborado a partir de granos de arroz, obtenido mediante un proceso de tratamiento térmico (extrusión). Envasado herméticamente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Característico, exento de sabores y olores extraños.
Color	Característico.
Aspecto	Homogéneo, sin grumos.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Menor o igual a 5.0%	R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas sociales de Alimentación"
Acidez (expresada en ácido sulfúrico)	Menor o igual a 0.4%	
Índice de gelatinización	Mayor a 94%	
Aflatoxinas	No detectable en 5 ppb	

2.3 Características microbiológicas

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

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio IX.5).

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	1.00

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE ARROZ MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-HAC-02	Pág. 2 de 3

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE ARROZ MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-HAC-02	Pág. 3 de 3

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de inspección, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección Acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.



Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.



Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE CAÑIHUA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-HAC-03	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Harina de cañihua extruida.
1.2 Tipo de Alimentos : No perecibles.
1.3 Grupo de Alimentos : Harina de Cereal.
1.4 Descripción General : Es el producto elaborado a partir de granos de cañihua procesada (beneficiada), obtenido mediante un proceso de tratamiento térmico (extrusión). Envasado herméticamente

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Característico, exento de sabores y olores extraños.
Color	Característico.
Aspecto	Homogéneo sin grumos.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Menor o igual a 5.0%	R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas sociales de Alimentación"
Acidez (expresada en ácido sulfúrico)	Menor o igual a 0.4%	
Índice de gelatinización	Mayor a 94%	
Aflatoxinas	No detectable en 5 ppb	

2.3 Características microbiológicas

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

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio IX.5).

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	1.00

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE CAÑIHUA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-HAC-03	Pág. 2 de 3

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N°449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido la que, debe



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE CAÑIHUA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-HAC-03	Pág. 3 de 3

mantenerse vigente durante la fabricación del producto.

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológica, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE CEBADA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-HAC-04	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Harina de cebada extruida.
- 1.2 Tipo de Alimentos : No perecibles.
- 1.3 Grupo de Alimentos : Harina de Cereal.
- 1.4 Descripción General : Es el producto elaborado a partir de granos de cebada, obtenido mediante un proceso de tratamiento térmico. (extrusión) Envasado herméticamente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas



Requisito	Especificación
Sabor y olor	Característico, exento de sabores y olores extraños.
Color	Característico.
Aspecto	Homogéneo, sin grumos.

2.2 Características físico-químicas



Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Menor o igual a 5.0%	R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas sociales de Alimentación"
Acidez (expresada en ácido sulfúrico)	Menor o igual a 0.4%	
Índice de gelatinización	Mayor a 94%	
Aflatoxinas	No detectable en 5ppb	

2.3 Características microbiológicas



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

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio IX.5).

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones



Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	1.00

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE CEBADA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-HAC-04	Pág. 2 de 3

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N°

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE CEBADA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-HAC-04	Pág. 3 de 3

449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE KIWICHA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-HAC-05	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Harina de kiwicha extruida.
1.2 Tipo de Alimentos : No perecibles.
1.3 Grupo de Alimentos : Harina de Cereal.
1.4 Descripción General : Es el producto elaborado a partir de granos de kiwicha, obtenido mediante un proceso de tratamiento térmico (extrusión). Envasado herméticamente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Característico, exento de sabores y olores extraños.
Color	Característico.
Aspecto	Homogéneo, sin grumos.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Menor o igual a 5.0%	R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas sociales de Alimentación."
Acidez (expresada en ácido sulfúrico)	Menor o igual a 0.4%	
Índice de gelatinización	Mayor a 94%	
Aflatoxinas	No detectable en 5ppb	

2.3 Características microbiológicas

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

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio IX.5).

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	1.00

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE KIWICHA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-HAC-05	Pág. 2 de 3

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto

 QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE KIWICHA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-HAC-05	Pág. 3 de 3

requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE MAÍZ MODALIDAD RODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-HAC-06	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Harina de maíz extruida.
1.2 Tipo de Alimentos : No perecibles.
1.3 Grupo de Alimentos : Harina de Cereal.
1.4 Descripción General : Es el producto elaborado a partir de granos de maíz, obtenido mediante un proceso de tratamiento térmico (extrusión). Envasado herméticamente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Característico, exento de sabores y olores extraños.
Color	Característico.
Aspecto	Homogéneo, sin grumos.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Menor o igual a 5.0%	R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas sociales de Alimentación."
Acidez (expresada en ácido sulfúrico)	Menor o igual a 0.4%	
Índice de gelatinización	Mayor a 94%	
Aflatoxinas	No detectable en 5ppb	

2.3 Características microbiológicas

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

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio IX.5).

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	1.00

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE MAÍZ MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-HAC-06	Pág. 2 de 3

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.4 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE MAÍZ MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW- UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-HAC-06	Pág. 3 de 3

requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE MAÍZ MORADO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-HAC-07	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Harina de maíz morado.
1.2 Tipo de Alimentos : No perecibles.
1.3 Grupo de Alimentos : Harina de Cereal.
1.4 Descripción General : Es el producto elaborado a partir de granos de maíz morado. Envasado herméticamente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Específico
Sabor y olor	Característico, exento de sabores y olores extraños.
Color	Característico.
Aspecto	Homogéneo, sin grumos.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 15%	NTP 205.045: 1976 (Revisada el 2011) Harinas Sucedáneas procedentes de cereales.
Acidez (expresada en ácido sulfúrico)	Máximo 0.15%	
Ceniza	Máximo 2.0%	

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/25 g	

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	1.00

 QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE MAÍZ MORADO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-HAC-07	Pág. 2 de 3

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado)	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Rotulado

El contenido del rotulado.

- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos.
- Nombre del alimento.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional.
- País de origen.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.

La fecha de vencimiento del producto declarada por el fabricante debe ser superior al periodo de atención de la entrega correspondiente.

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, vigente durante la fabricación del producto expedido por el SENASA.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de inspección de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE MAÍZ MORADO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-HAC-07	Pág. 3 de 3

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S3, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestras), realizándose los ensayos organolépticos y físico químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo de liberación de la entrega correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE QUINUA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-HAC-08	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Harina de quinua extruida.
1.2 Tipo de Alimentos : No perecibles.
1.3 Grupo de Alimentos : Harina de Cereal.
1.4 Descripción General : Es el producto elaborado a partir de granos de quinua procesada (beneficiada), obtenido mediante un proceso de tratamiento térmico (extrusión). Envasado herméticamente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Característico, exento de sabores y olores extraños.
Color	Característico.
Aspecto	Homogéneo sin grumos.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Menor o igual a 5.0%	R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas sociales de Alimentación."
Acidez (expresada en ácido sulfúrico)	Menor o igual a 0.4%	
Índice de gelatinización	Mayor a 94%	
Aflatoxinas	No detectable en 5ppb	
Saponina	Ausencia	

2.3 Características microbiológicas

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

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio IX.5).

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	1.00

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE QUINUA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-HAC-08	Pág. 2 de 3

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.



3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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



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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.



4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA



- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE QUINUA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-HAC-08	Pág. 3 de 3

organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.



Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE MEZCLA DE HARINAS MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-HAC-09	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Mezcla de harinas extruidas.
1.2 Tipo de Alimentos : No perecibles.
1.3 Grupo de Alimentos : Harina de Cereal.
1.4 Descripción General : Es un producto elaborado a partir de granos de cereales (quinua, kiwicha, trigo, maíz, cebada, cañihua, entre otros) y/o leguminosas (soya, haba, arveja, tarwi, maní, entre otros), con o sin semillas (ajonjolí y/o chía y/o linaza y/o castaña y/o cacao, entre otras), con o sin raíces (maca, entre otros), obtenido mediante un proceso de tratamiento térmico (extrusión). Envasado herméticamente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Característico, exento de sabores y olores extraños.
Color	Característico.
Aspecto	Homogéneo, sin grumos.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Menor o igual a 5.0%	R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas sociales de Alimentación."
Acidez (expresada en ácido sulfúrico)	Menor o igual a 0.4%	
Índice de gelatinización	Mayor a 94%	
Aflatoxinas	No detectable en 5ppb	

2.3 Características microbiológicas

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

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio IX.5).

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de BOPP (polipropileno)	0.25	1.00

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE MEZCLA DE HARINAS MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P- HAC-09	Pág. 2 de 3

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno o polipropileno de primer uso.

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N°



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE MEZCLA DE HARINAS MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P- HAC-09	Pág. 3 de 3

449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.



Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.



Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE TRIGO FORTIFICADO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-HAC-10	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Harina de trigo extruido fortificado.
- 1.2 Tipo de Alimentos : No perecibles.
- 1.3 Grupo de Alimentos : Harina de Cereal.
- 1.4 Descripción General : Es el producto elaborado a partir de granos de trigo o harina de trigo fortificado obtenido mediante un proceso de tratamiento térmico (extruido). Envasado herméticamente.

La fortificación debe estar (de acuerdo a Ley N° 28314).

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Característico, exento de sabores y olores extraños.
Color	Característico.
Aspecto	Homogéneo, sin grumos.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Menor o igual a 5.0%	R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas sociales de Alimentación"
Acidez (expresada en ácido sulfúrico)	Menor o igual a 0.4%	
Índice de gelatinización	Mayor a 94%	
Aflatoxinas	No detectable en 5ppb	

2.3 Características microbiológicas

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	1.00

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE TRIGO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-HAC-10	Pág. 2 de 3

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno o polipropileno o papel multipliego de primer uso.

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

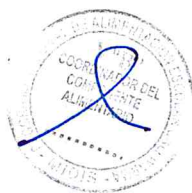
El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N°



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE TRIGO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-HAC-10	Pág. 3 de 3

449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE SÉMOLA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-HAC-11	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Sémola de Cereales.
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
1.3 Grupo de alimentos : Harina de Cereal.
1.4 Descripción General : Es el producto elaborado a partir de cereales, obtenido mediante la molienda de cereales. La palabra sémola será seguida del nombre del cereal del cual proviene.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación para Sémola	Referencia
Sabor y olor	Característico, exento de sabores y olores extraños.	NTP 205.032:2015 Sémola de cereales. Requisitos
Aspecto	Granulado, sin grumos.	

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación para Sémola	Referencia
Humedad	Máximo 15%	NTP 205.032:2015 Sémola de cereales. Requisitos
Cenizas (base seca)	Máximo 1.0%	
Granulometría	60% $\pm$ 5% sobre tamiz de 425 μ (N° 40).	
Aflatoxinas	No detectable en 5ppb	R.M. 451-2006/MINSA Norma Sanitaria para la fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación.

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).

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	0.15	1.00

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE SÉMOLA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-HAC-11	Pág. 2 de 3

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.

 QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE SÉMOLA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5022-P-HAC-11	Pág. 3 de 3

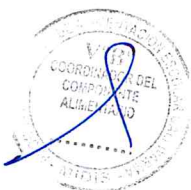
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE PLÁTANO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5010-P-HAF-01	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Harina de Plátano.
1.2 Tipo de Alimentos : No perecibles.
1.3 Grupo de Alimentos : Harina de fruta.
1.4 Descripción General : Es el producto elaborado a partir del plátano, obtenido mediante un proceso de secado natural, molido y tamizado. Envasado herméticamente (alimento de procesamiento primario).

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Olor y Sabor	Característico, exento de olores y sabores extraños.
Color	Característico.
Aspecto	Homogéneo, sin grumos.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 10,0%	NTP 011.700:2009 (Revisada el 2014). Plátano y Derivados. Harina de plátano. Definiciones, clasificación y requisitos.
Ceniza	Máximo 2,5%	
Fibra bruta	Máximo 1,0%	
Tamaño de las partículas (harina fina)	Mínimo 90% deberá pasar por un tamiz de 0,60 mm	

2.3 Características microbiológicas

Agentes 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>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia /25g	-

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	1.00

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE PLÁTANO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5010-P-HAF-01	Pág. 2 de 3

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Rotulado

El contenido del rotulado.

- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos.
- Nombre del alimento.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional.
- País de origen.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.

La fecha de vencimiento del producto declarada por el fabricante debe ser superior al periodo de atención de la entrega correspondiente.

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, vigente durante la fabricación del producto expedido por el SENASA.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de inspección de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S3, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestras), realizándose los ensayos organolépticos y físico químicos por una vía.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE PLÁTANO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5010-P-HAF-01	Pág. 3 de 3

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo de liberación de la entrega correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE PLÁTANO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5010-P-HAF-01	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Harina de Plátano.
1.2 Tipo de Alimentos : No perecibles.
1.3 Grupo de Alimentos : Harina de fruta.
1 Descripción : Es el producto elaborado a partir plátano, obtenido mediante un proceso de secado industrial, molido y tamizado. Envasado herméticamente (producto industrializado)

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Olor y Sabor	Característico, exento de olores y sabores extraños.
Color	Característico.
Aspecto	Homogéneo, sin grumos.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 10,0%	NTP 011.700:2009 (Revisada el 2014). Plátano y Derivados. Harina de plátano. Definiciones, clasificación y requisitos.
Ceniza	Máximo 2,5%	
Fibra bruta	Máximo 1,0%	
Tamaño de las partículas (harina fina)	Mínimo 90% deberá pasar por un tamiz de 0,60 mm	

2.3 Características microbiológicas

Agentes 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>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia /25g	-

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	1.00

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE PLÁTANO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5010-P-HAF-01	Pág. 2 de 3

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.5 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M N°449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE PLÁTANO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 06	CÓDIGO: 5010-P-HAF-01	Pág. 3 de 3

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE LÚCUMA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5010-P-HAF-02	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Harina de Lúcura.
1.2 Tipo de Alimentos : No perecibles.
1.3 Grupo de Alimentos : Harina de Fruta.
1.4 Descripción General : Es el producto elaborado a partir de lúcura, obtenido mediante un proceso de secado o deshidratado y molienda. Envasado herméticamente (alimento de procesamiento primario).

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico.
Olor y Sabor	Característico, libre de olores y sabores indeseables.
Aspecto	Homogéneo, sin grumos.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 10.0%	NTP 011.042:2012 Lúcura. Harina de Lúcura. Requisitos.
Acidez (expresado en ácido cítrico) g/100 g	Menor a 1	
Ceniza g/100g	Menor a 3	
Tamaño de las partículas	El 90% debe pasar por un tamiz de Mesh N° 60 (0.25 mm)	

2.3 Características microbiológicas

Agentes 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>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia /25g	-

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	1.00

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE LÚCUMA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5010-P-HAF-02	Pág. 2 de 3

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Rotulado

El contenido del rotulado.

- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos.
- Nombre del alimento.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional.
- País de origen.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.

La fecha de vencimiento del producto declarada por el fabricante debe ser superior al periodo de atención de la entrega correspondiente.

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, vigente durante la fabricación del producto expedido por el SENASA.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de inspección de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S3, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE LÚCUMA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5010-P-HAF-02	Pág.3 de 3

(para efecto de extracción de muestras), realizándose los ensayos organolépticos y físico químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo de liberación de la entrega correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE LÚCUMA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5010-P-HAF-02	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Harina de Lúcura.
1.2 Tipo de Alimentos : No perecibles.
1.3 Grupo de Alimentos : Harina de Fruta.
1.4 Descripción General : Es el producto elaborado a partir de lúcura, obtenido mediante un proceso de secado industrial o deshidratado y molienda. Envasado herméticamente (product industrializado).

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico.
Olor y Sabor	Característico, libre de olores y sabores indeseables.
Aspecto	Homogéneo, sin grumos.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 10.0%	NTP 011.042:2012 Lúcura. Harina de Lúcura. Requisitos.
Acidez (expresado en ácido cítrico) g/100 g	Menor a 1	
Ceniza g/100g	Menor a 3	
Tamaño de las partículas	El 90% debe pasar por un tamiz de Mesh N° 60 (0.25 mm)	

2.3 Características microbiológicas

Agentes 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>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia /25g	-

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	1.00

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE LÚCUMA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5010-P-HAF-02	Pág. 2 de 3

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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



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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M N°449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.



Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE LÚCUMA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5010-P-HAF-02	Pág. 3 de 3

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE ARVEJA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-HAM-01	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Harina de arveja extruida.
1.2 Tipo de Alimentos : No perecibles.
1.3 Grupo de Alimentos : Harina de Menestra.
1.4 Descripción General : Es el producto elaborado a partir de arveja, obtenido mediante un proceso de tratamiento térmico (extrusión). Envasado herméticamente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Característico, exento de sabores y olores extraños.
Color	Característico.
Aspecto	Homogéneo, sin grumos.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Menor o igual a 5.0%	R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas sociales de Alimentación"
Acidez (expresada en ácido sulfúrico)	Menor o igual a 0.4%	
Índice de gelatinización	Mayor a 94%	
Aflatoxinas	No detectable en 5ppb	

2.3 Características microbiológicas

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

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio IX.5).

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	1.00

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE ARVEJA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-HAM-01	Pág. 2 de 3

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente.
La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N°

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE ARVEJA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-HAM-01	Pág. 3 de 3

449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE HABA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5022-P-HAM-02	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Harina de haba extruida.
1.2 Tipo de Alimentos : No perecibles.
1.3 Grupo de Alimentos : Harina de menestra.
1.4 Descripción General : Es el producto elaborado a partir de habas, obtenido mediante un proceso de tratamiento térmico (extrusión). Envasado herméticamente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Característico, exento de sabores y olores extraños.
Color	Característico.
Aspecto	Homogéneo, sin grumos.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Menor o igual a 5.0%	R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas sociales de Alimentación"
Acidez (expresada en ácido sulfúrico)	Menor o igual a 0.4%	
Índice de gelatinización	Mayor a 94%	
Aflatoxinas	No detectable en 5ppb	

2.3 Características microbiológicas

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

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio IX.5).

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	1.00

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE HABA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5022-P-HAM-02	Pág. 2 de 3

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE HABA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5022-P-HAM-02	Pág. 3 de 3

requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.

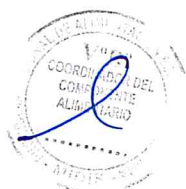
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE TARWI MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-HAM-03	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES



- 1.1 Denominación técnica : Harina de tarwi extruido.
 1.2 Tipo de Alimentos : No perecibles.
 1.3 Grupo de Alimentos : Harina de menestra.
 1.4 Descripción General : Es un producto elaborado a base de tarwi (desamargado), obtenido mediante un proceso de tratamiento térmico (extrusión). Envasado herméticamente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Característico, exento de sabores y olores extraños.
Color	Característico.
Aspecto	Homogéneo, sin grumos.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Menor o igual a 5.0%	R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas sociales de Alimentación"
Acidez (expresada en ácido sulfúrico)	Menor o igual a 0.4%	
Índice de gelatinización	Mayor a 94%	
Aflatoxinas	No detectable en 5ppb	



2.3 Características microbiológicas

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

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio IX.5).

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	1.00



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE TARWI MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-HAM-03	Pág. 2 de 3

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N°

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE TARWI MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-HAM-03	Pág. 3 de 3

449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.



Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.



Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.



Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



 QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE MACA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5022-P-HAT-01	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Harina de maca extruida.
- 1.2 Tipo de Alimentos : No perecibles.
- 1.3 Grupo de Alimentos : Harina de Tubérculo.
- 1.4 Descripción General : Es el producto elaborado a partir de maca, obtenido mediante un proceso de tratamiento térmico (extrusión). Envasado herméticamente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Característico, exento de sabores y olores extraños.
Color	Característico.
Aspecto	Homogéneo, sin grumos.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 9%	NTP 011.182:2008 Harina Gelatinizada de Maca. Definición y Requisitos.
Proteína (base seca)	Mínimo 10%	
Fibra cruda (base seca)	Máximo 6%	
Cenizas (base seca)	0.2% – 2.0%	
Índice de gelatinización	Mínimo 95%	
Tamaño de partícula	El 97.5% del producto pasará como máximo el tamiz N° 40 (0.425 mm).	

2.3 Características microbiológicas

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

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio IX.5).

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	1.00

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE MACA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5022-P-HAT-01	Pág. 2 de 3

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno de primer uso.

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil



De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente.
La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.



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



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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.



4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N°

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE MACA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5022-P-HAT-01	Pág. 3 de 3

449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológica, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HOJUELAS DE QUINUA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-HOC-01	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Hojuelas de quinua precocida.
- 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : Hojuelas de cereal.
- 1.4 Descripción General : Es el producto obtenido a partir de granos de quinua procesada (beneficiada) que han sido laminados para formar hojuelas, en cuyos procesos se incluyen el precocido, fortificado o no con vitaminas y/o minerales Envasado herméticamente.

Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA).

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Sabor y olor	Característico, libre de sabores agrios, amargos y rancios y de olores indeseables (fungoso).	NTP 205.061.2013 GRANOS ANDINOS. Hojuelas de quinua
Color	Característico de la variedad utilizada como materia prima.	
Aspecto	Libre de materias extrañas (tallos, pircillas, arenilla, tierra y otras materias orgánicas y/o inorgánicas)	

2.2. Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 13.5%	NTP 205.061:2013 GRANOS ANDINOS. Hojuelas de quinua. Requisitos.
Fibra cruda	Mínimo 2%	
Proteína	Mínimo 9%	
Cenizas Totales	Máximo 3.5%	

2.3. Características microbiológicas

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

Fuente: R.M. N° 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).

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HOJUELAS DE QUINUA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-HOC-01	Pág. 2 de 3

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	0.08	1.00

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

El envase primario deberá ser acorde al contenido (peso neto) del producto.

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HOJUELAS DE QUINUA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-HOC-01	Pág. 3 de 3

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.



- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.



Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.



Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HOJUELAS DE KIWICHA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-HOC-02	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Hojuelas de kiwicha precocida.
- 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : Hojuelas de cereal.
- 1.4 Descripción General : Es el producto obtenido a partir de granos de kiwicha laminados para formar hojuelas, en cuyos procesos se incluyen el precocido, fortificado o no con vitaminas y/o minerales Envasado herméticamente.

Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA).

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Sabor y olor	Característico, libre de de sabores agrios, amargos y rancios y de olores indeseables (fungoso).	NTP 205.061.2013 GRANOS ANDINOS. Hojuelas de quinua
Color	Característico de la variedad utilizada como materia prima.	
Aspecto	Libre de materias extrañas (tallos, pircillas, arenilla, tierra y otras materias orgánicas y/o inorgánicas)	

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 13.5%	NTP 205.061:2013 GRANOS ANDINOS. Hojuelas de quinua. Requisitos
Fibra cruda	Mínimo 2%	
Proteína	Mínimo 9%	
Cenizas Totales	Máximo 3.5%	

2.3 Características microbiológicas

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

Fuente: R.M. N° 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).

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HOJUELAS DE KIWICHA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-HOC-02	Pág. 2 de 3

3) PRESENTACION

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	0.08	1.00

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

El envase primario deberá ser acorde al contenido (peso neto) del producto.

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

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

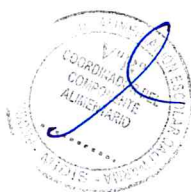
La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HOJUELAS DE KIWICHA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-HOC-02	Pág. 3 de 3

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.



Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes, el cual debe ser emitido por cada código de lote.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-HOC-03	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Hojuelas de avena con kiwicha-precocida.
- 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : Hojuelas de cereal.
- 1.4 Descripción General : Es el producto obtenido a partir de granos de avena y kiwicha, mediante un proceso de laminado y precocido. fortificado o no con vitaminas y/o minerales Envasado herméticamente.

Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA).

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Característico, exento de sabores y olores extraños.
Color	Característico.
Aspecto	Hojuelas, escamas o copos, libre de materias extrañas.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	NTP 205.059:2015 Hojuela precocidas de avena con quinua. Requisitos
Proteína	Mínimo 13.5%	
Cenizas Totales	Máximo 2.3%	

2.3 Características microbiológicas

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

Fuente: R.M. N° 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)

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado)	0.08	1.00

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-HOC-03	Pág. 2 de 3

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

El envase primario deberá ser acorde al contenido (peso neto) del producto.

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-HOC-03	Pág. 3 de 3

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HOJUELAS DE AVENA CON MACA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-HOC-04	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Hojuelas de avena con maca-precocida.
- 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : Hojuelas de cereal.
- 1.4 Descripción General : Es el producto obtenido a partir de granos de avena y maca, mediante un proceso de laminado y precocida. fortificado o no con vitaminas y/o minerales Envasado herméticamente

Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA).

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Característico, exento de sabores y olores extraños.
Color	Característico.
Aspecto	Hojuelas, escamas o copos, libre de materias extrañas.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	NTP 205.050:2014 Hojuelas de avena. Requisitos y métodos de ensayo.
Fibra cruda	Máximo 1.8%	
Proteína	Mínimo 10.5%	
Cenizas Totales	Máximo 2.3%	

2.3. Características microbiológicas

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

Fuente: R.M. N° 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)

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HOJUELAS DE AVENA CON MACA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-HOC-04	Pág. 2 de 3

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	0.08	1.00

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

El envase primario deberá ser acorde al contenido (peso neto) del producto. Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente. La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HOJUELAS DE AVENA CON MACA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-HOC-04	Pág. 3 de 3

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-HOC-05	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Hojuelas de avena con quinua-precocida.
- 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : Hojuelas de cereal.
- 1.4 Descripción General : Es el producto obtenido a partir de granos de avena y quinua, mediante un proceso de laminado y precocido. fortificado o no con vitaminas y/o minerales Envasado herméticamente

Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA).

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Característico, exento de sabores y olores extraños.
Color	Característico.
Aspecto	Hojuelas, escamas o copos, libre de materias extrañas.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	NTP 205.059:2015 Hojuela precocidas de avena con quinua. Requisitos.
Proteína	Mínimo 13.5%	
Cenizas Totales	Máximo 2.3%	

2.3 Características microbiológicas

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

Fuente: R.M. N° 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).

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	0.08	1.00

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-HOC-05	Pág. 2 de 3

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado)	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

El envase primario deberá ser acorde al contenido (peso neto) del producto.

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-HOC-05	Pág. 3 de 3

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga alidación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HOJUELAS DE CAÑIHUA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-HOC-06	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Hojuelas de cañihua precocida.
- 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : Hojuelas de cereal.
- 1.4 Descripción General : Es el producto obtenido a partir de granos de cañihua, mediante un proceso de laminado y precocido. fortificado o no con vitaminas y/o minerales Envasado herméticamente.

Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA).

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Característico, exento de sabores y olores extraños.
Color	Característico.
Aspecto	Hojuelas, escamas o copos, exento de materias extrañas.

2.2. Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 10%	NTP 011.456:2015 Granos Andinos. Hojuelas de Cañihua. Requisitos.
Proteína	Mínimo 13%	
Cenizas Totales	Máximo 5.9%	

2.3 Características microbiológicas

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

Fuente: R.M. N° 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).

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado)	0.08	1.00

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HOJUELAS DE CAÑIHUA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-HOC-06	Pág. 2 de 3

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado)	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

El envase primario deberá ser acorde al contenido (peso neto) del producto.

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HOJUELAS DE CAÑIHUA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5022-P-HOC-06	Pág. 3 de 3

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LECHE EVAPORADA ENTERA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5013-P-LEE-01	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Leche evaporada entera.
1.2 Tipo de alimentos : No perecibles.
1.3 Grupo de alimentos : Leche Evaporada.
1.4 Descripción General : Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la Norma Técnica Peruana 202.002, mediante la adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero en la leche sometida a tal procedimiento (NTP 202.085:2015).

Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA).

No se permitirá el uso de leche compuesta según Norma Técnica Peruana 202.085-2015.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Característica	Descripción	Referencia
Color	De blanco a crema.	NTP 202.002:2007 Leche y Productos Lácteos. Leche evaporada. Requisitos.
Olor	Agradable, exento de olores extraños.	
Sabor	Agradable, ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza.	

2.2 Características físico químicas

Características	Unidad	Leche Evaporada Entera
Materia grasa láctea	g/100g	Mínimo 7,5
Extracto seco a	g/100g	Mínimo 25,0
Extracto seco magro b, c	g/100g	Mínimo 17,5
Proteína láctea (N x 6,38) en extracto seco magro (d)	g/100g	Mínimo 34,0

Notas: El contenido de extracto seco y de extracto seco magro de la leche incluye el agua de cristalización de la lactosa. (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. (d) La adición y/o extracción de los constituyentes de leche, para la elaboración del producto final, debe realizarse únicamente para ajustar el contenido de grasa y proteína para cumplir con los requisitos de composición establecidos por el Codex Alimentarius, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de la leche sometida a tal procedimiento.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LECHE EVAPORADA ENTERA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5013-P-LEE-01	Pág. 2 de 3

2.3 Características microbiológicas

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

Nota 1: La prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presenten 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.

3.1 Presentaciones

Presentación	Contenido neto mínimo (kg)	Contenido neto máximo (kg)
Hojalata	0.17	0.41
Envase multilaminado de cartón, aluminio y polietileno, con abre fácil.	0.40	0.50

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Hojalata	Cajas de cartón corrugado o bandejas de cartón cubiertas por material de plástico termoencogible.
Envase multilaminado de cartón, aluminio y polietileno, con abre fácil.	Cajas de cartón corrugado de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones especiales de conservación.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LECHE EVAPORADA ENTERA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5013- P-LEE-01	Pág. 3 de 3

- Número del Registro Sanitario.
- País de origen (requisito adicional)

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.



4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006- MINSA, referida a la línea del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.



Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 5538 (IDF 113.2004): 2010 (2015) nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple con NCA 6.5% (tabla 23). Para efecto de extracción de muestra realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LECHE UHT ENTERA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5013-P-LEU-01	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Leche UHT entera.
- 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : Leche UHT.
- 1.4 Descripción General : Es un producto que se obtiene a partir de la leche homogenizada, que ha sido sometida durante 2 a 4 segundos a una temperatura entre 130 °C a 150 °C, mediante un proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 32°C y envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados (NTP 202.100.2007 – revisada 2014).

Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA).

No se permitirá el uso de leche compuesta según Norma Técnica Peruana 202.085-2015.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Característica	Descripción	Referencia
Color	Característico.	NTP 202.100:2007 (revisada el 2014) Leche y Productos Lácteos. Leche UHT. Requisitos.
Olor	Característico, exento de olores extraños a su naturaleza.	
Sabor	Característico, exento de sabores extraños a su naturaleza.	

2.2 Características físico químicas

Característica	Valor
Densidad a 15°C (g/ml)	1,0296 – 1,0340
Acidez expresada como ácido láctico (g/100g)	0,14 – 0,18
Extracto seco magro (g/100g)	Mínimo 8,2
Extracto seco (g/100g)	Mínimo 11,2
Proteína láctea (Nx6.38) en extracto seco magro (g)	Mínimo 34
Materia grasa láctea g/100	Mínimo 3,0

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

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LECHE UHT ENTERA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5013-P-LEU-01	Pág. 2 de 3

2.3 Características microbiológicas

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

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

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

La determinación de la Esterilidad Comercial debe realizarse de acuerdo con métodos de ensayo emitidos por organizaciones de reconocido prestigio tales como: Manual de Bacteriología Analítica BAN de la Administración de Alimentos y Drogas FDA, Asociación de Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), Asociación Americana de Salud Pública (APHA)-*Compendium of methods for the microbiological examination of foods*, o por normas internacionales. En el informe de Ensayo a emitir se debe incluir: Temperatura, tiempo de incubación e indicadores microbiológicos del método empleado.

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Contenido máximo (L)
Envase multilaminado de cartón, aluminio y polietileno, con abre fácil.	1.00

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Envase multilaminado de cartón, aluminio y polietileno, con abre fácil.	Cajas de cartón corrugado de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto consignada en la etiqueta o envase, debe ser menor o igual a la vida útil declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LECHE UHT ENTERA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5013-P-LEU-01	Pág. 3 de 3

- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones especiales de conservación.
- Número del Registro Sanitario.
- País de origen (requisito adicional)

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006- MINSA, referida a la línea del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 5538 (IDF 113.2004): 2010 (2015) nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple con NCA 6.5% (tabla 23). Para efecto de extracción de muestra realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ARVEJA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-MEN-01	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Arveja (Partida-Seca).
- 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : Menestra.
- 1.4 Descripción General : Son los granos descascarados y separados (partidos) de la arveja seca. Envasados herméticamente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas



Requisito	Especificación	Referencia
Sabor y olor	Característico, exento de sabores y olores extraños.	NTP. 205.025:2014. LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos
Color	Característico.	
Aspecto	Granos homogéneos, exento de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.	

2.2 Características físico-químicas



Requisito	Especificación		Referencia
Humedad	Máximo 15%		NTP. 205.025:2014. LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos
Grado de calidad	Superior (max)	Extra (max)	
	Grano infectado	0 %	
Grano picado	0.8 %	0.3 %	
Grano partido o quebrado	2 %	1 %	
Grano con cascara (testa) máx.	2 %	1 %	
Grano quemado	0.5 %	0.2 %	
Materias extrañas	0.2 %	0.1 %	



2.3 Características microbiológicas

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

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	5.00



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ARVEJA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-MEN-01	Pág. 2 de 3

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

El envase primario deberá ser acorde al contenido (peso neto) del producto.

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado.

- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos.
- Nombre del alimento.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional.
- País de origen.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.

La fecha de vencimiento del producto declarada por el fabricante debe ser superior al periodo de atención de la entrega correspondiente.

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, vigente durante la fabricación del producto expedido por el SENASA.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de inspección de las

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ARVEJA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-MEN-01	Pág. 3 de 3



características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.



Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S3, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestras), realizándose los ensayos organolépticos y físico químicos por una vía.



Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo de liberación de la entrega correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE FRIJOL MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-MEN-02	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Frijol.
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
1.3 Grupo de alimentos : Menestra.
1.4 Descripción General : Es el grano maduro (seco) que presenta diversos colores en la testa o cascara. Envasado herméticamente.

Las variedades de frijol a adquirir son las siguientes: Frijol panamito, ucalino, bayo chimu, red kidney, caballero, canario, castilla, caupí, frijol palo, entre otras.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Sabor y olor	Característico, exento de sabores y olores extraños.	NTP. 205.015:2015. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos.
Color	Característico a la variedad.	
Aspecto	Exento de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y materias extrañas.	

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación		Referencia
Humedad	Máximo 15%		NTP. 205.015:2015. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos
Grado de Calidad	Superior (máx)	Extra (máx)	
Grano enfermo	0 %	0 %	
Grano picado	2 %	1 %	
Grano partido o quebrado	2 %	1 %	
Grano arrugado	2 %	1 %	
Materias extrañas	0.75%	0.5 %	
Variedad contrastante	2 %	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)

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE FRIJOL MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-MEN-02	Pág. 2 de 3

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	5.00

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

El envase primario deberá ser acorde al contenido (peso neto) del producto.

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado.

- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos.
- Nombre del alimento.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional.
- País de origen.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.

La fecha de vencimiento del producto declarada por el fabricante debe ser superior al periodo de atención de la entrega correspondiente.

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE FRIJOL MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-MEN-02	Pág. 3 de 3

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, vigente durante la fabricación del producto expedido por el SENASA.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de inspección de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S3, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestras), realizándose los ensayos organolépticos y físico químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo de liberación de la entrega correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HABA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-MEN-03	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Haba (seca).
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
1.3 Grupo de alimentos : Menestra.
1.4 Descripción General : Es el grano maduro y seco de haba entera.
Envasado herméticamente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Sabor y olor	Característico, exento de sabores y olores extraños.	NTP. 205.024:2014. CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos.
Color	Característico a la variedad.	
Aspecto	Exento de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y materias extrañas.	

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 15%	NTP. 205.024:2014. CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos.
Grado de Calidad	Superior (máx)	
Grano enfermo	0 %	
Grano picado	0 %	NTP. 205.024:2014/COR1-2014 CORRIGENDUM 1 CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos.
Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, partido, roído y sucio)	2 %	
Variedad contrastante y grano verdoso Grano arrugado	5 %	
Materias extrañas	0 %	

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
Mohos	2	3	5	2	m	M
					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).

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	5.00

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HABA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-MEN-03	Pág. 2 de 3

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

El envase primario deberá ser acorde al contenido (peso neto) del producto.
Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado.

- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos.
- Nombre del alimento.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional.
- País de origen.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.

La fecha de vencimiento del producto declarada por el fabricante debe ser superior al periodo de atención de la entrega correspondiente.

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, vigente durante la fabricación del producto expedido por el SENASA.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de inspección de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HABA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-MEN-03	Pág. 3 de 3

tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S3, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestras), realizándose los ensayos organolépticos y físico químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo de liberación de la entrega correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HABA PARTIDA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-MEN-04	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Haba (Partida-Seca).
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
1.3 Grupo de alimentos : Menestra.
1.4 Descripción General : Es el grano maduro, seco y pelado del haba entera. Envasado herméticamente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Sabor y olor	Característico, exento de sabores y olores extraños.	NTP. 205.024:2014. CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos.
Color	Característico.	
Aspecto	Exento de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y materias extrañas.	

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 15%	NTP. 205.024:2014. CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos.

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).

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	5.00

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

El envase primario deberá ser acorde al contenido (peso neto) del producto.
Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HABA PARTIDA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-MEN-04	Pág. 2 de 3

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado.

- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos.
- Nombre del alimento.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional.
- País de origen.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.

La fecha de vencimiento del producto declarada por el fabricante debe ser superior al periodo de atención de la entrega correspondiente.

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, vigente durante la fabricación del producto expedido por el SENASA.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de inspección de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S3, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestras), realizándose los ensayos organolépticos y físico químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HABA PARTIDA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-MEN-04	Pág. 3 de 3



establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo de liberación de la entrega correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LENTEJA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-MEN-05	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Lenteja.
1.2 Tipo de alimentos : No perecibles.
1.3 Grupo de alimentos : Menestra.
1.4 Descripción General : Es el grano maduro y seco de la lenteja.
Envasado herméticamente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Sabor y olor	Característico, exento de sabores y olores extraños.	NTP. 205.022:2014. LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos
Color	Característico a la variedad.	
Aspecto	Variedad homogénea. Exento de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y materias extrañas inorgánicas.	

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación		Referencia NTP. 205.022:2014. LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos
Humedad	Máximo 15%		
Grado de calidad			
	Superior (max)	Extra (max)	
Grano infectado	0 %	0 %	
Grano picado	0.5 %	0%	
Grano partido o quebrado	2 %	1 %	
Grano descascarado máx.	2 %	1 %	
Grano arrugado	5%	4.5%	
Grano quemado	0.5 %	0.2 %	
Materias extrañas	0.2 %	0.1 %	
Variedad contrastante	2 %	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).

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	5.00

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LENTEJA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-MEN-05	Pág. 2 de 3

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

El envase primario deberá ser acorde al contenido (peso neto) del producto.

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado.

- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos.
- Nombre del alimento.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional.
- País de origen.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.

La fecha de vencimiento del producto declarada por el fabricante debe ser superior al periodo de atención de la entrega correspondiente.

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, vigente durante la fabricación del producto expedido por el SENASA.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de inspección de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un

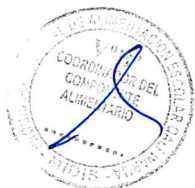
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LENTEJA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-MEN-04	Pág. 3 de 3

tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S3, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestras), realizándose los ensayos organolépticos y físico químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo de liberación de la entrega correspondiente



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PALLAR MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-MEN-06	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Pallar (seco).
 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
 1.3 Grupo de alimentos : Menestra.
 1.4 Descripción General : Es el grano maduro, seco de pallar.
 Envasado herméticamente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Sabor y olor	Característico, exento de sabores y olores extraños.	NTP. 205.019:2015. LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos.
Color	Característico a la variedad.	
Aspecto	Exento de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y materias extrañas inorgánicas.	

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación		Referencia
Humedad	Máximo 15%		NTP. 205.019:2015. LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos.
Grado de Calidad	Superior (máx)	Extra (máx)	
Grano enfermo	0 %	0 %	
Grano picado	1.5 %	0.5 %	
Grano partido o quebrado	2 %	1 %	
Grano arrugado y/o chupado	6 %	3 %	
Grano abierto	2 %	1 %	
Grano descascarado	8 %	4 %	
Materias extrañas	0.2 %	0.1 %	
Variedad contrastante	2 %	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 "Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.1).

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	5.00

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PALLAR MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-MEN-06	Pág. 2 de 3

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

El envase primario deberá ser acorde al contenido (peso neto) del producto.

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado.

- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos.
- Nombre del alimento.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional.
- País de origen.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.

La fecha de vencimiento del producto declarada por el fabricante debe ser superior al periodo de atención de la entrega correspondiente.

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, vigente durante la fabricación del producto expedido por el SENASA.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de inspección de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PALLAR MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-MEN-04	Pág. 3 de 3

tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S3, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestras), realizándose los ensayos organolépticos y físico químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo de liberación de la entrega correspondiente



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE GARBANZO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-MEN-07	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Garbanzo (seco).
- 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : Menestra.
- 1.4 Descripción General : El garbanzo es el grano entero, maduro, seco, separado de su vaina. Envasado herméticamente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Sabor y olor	Característico, exento de sabores y olores extraños.	NTP. 205.023:2014. LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos.
Color	Característico.	
Aspecto	Exento de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, y de materias extrañas.	

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación		Referencia
Humedad	Máximo 15%		NTP. 205.023:2014. LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos.
Grado de Calidad			
	Superior (máx)	Extra (máx)	
Grano enfermo	0 %	0 %	
Grano picado	0,5 %	0,25 %	
Grano partido o quebrado	2 %	1 %	
Grano arrugado	2 %	1 %	
Materias extrañas	0,2 %	0,1 %	
Variedad contrastante y grano verdoso	2 %	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)

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	5.00

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE GARBANZO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-MEN-07	Pág. 2 de 3

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

El envase primario deberá ser acorde al contenido (peso neto) del producto.
Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado.

- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos.
- Nombre del alimento.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional.
- País de origen.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.

La fecha de vencimiento del producto declarada por el fabricante debe ser superior al periodo de atención de la entrega correspondiente.

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, vigente durante la fabricación del producto expedido por el SENASA.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de inspección de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe ser emitido por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE GARBANZO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-MEN-04	Pág. 3 de 3

tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes, el cual debe ser emitido por cada código de lote. Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S3, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestras), realizándose los ensayos organolépticos y físico químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo de liberación de la entrega correspondiente



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5012-P-POH-01	Pág. 1 de 6

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica: Conserva de pescado en aceite vegetal.
- 1.2 Tipo de alimento : No Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : Productos Hidrobiológicos (POA H).
- 1.4 Descripción General : Es un producto elaborado a partir de pescado, sin escamas, sin cabeza, sin cola, sin vísceras, sin sangre, libre de materias extrañas que no correspondan a la naturaleza del producto, con o sin sal, en envase de hojalata sometido a un proceso térmico de esterilización.

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

Especie	Presentación del contenido
Anchoveta <i>Engraulis ringens Jenkyns.</i>	Entera
Atún y Bonito <i>Thunnus alalunga, Thunnus albacares, Thunnus atlanticus, Thunnus obesus, Thunnus maccoyii, Thunnus thynnus, Thunnus tonggol, Euthynnus affinis, Euthynnus alletteratus, Euthynnus lineatus, Katsuwonus pelamis, Sarda chiliensis, Sarda orientalis, Sarda sarda.</i>	Filete o sólido o trozos o lomo.
Caballa <i>Scomber japonicus.</i>	Entera o filete o sólido o trozos o lomo.
Machete <i>Ethmidium maculatum o Opisthonema libertate.</i>	Entera.
Jurel <i>Trachurus murphyi.</i>	Entero o filete o sólido o trozos o lomo.
Sardina <i>Sardina pilchardus, Sardinops melanostictus, Sardinops neopilchardus, Sardinops ocellatus, Sardinops caeruleus, Sardinops sagax, Sardinella aurita, Sardinella brasiliensis, Sardinella maderensis, Sardinella longiceps, Sardinella gibbosa, Clupea harengus, Sprattus sprattus, Hyperlophus vittatus, Nematalosa vlaminghi, Etrumeus teres, Ethmidium maculatum, Engraulis anchoita, Engraulis mordax, Engraulis ringens, Opisthonema oglinum.</i>	Entera.
Trucha <i>Oncorhynchus mykiss.</i>	Entero o filete o trozos.

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

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



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5012-P-POH-01	Pág. 2 de 6

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Olor	Característico, libre de olores extraños, como a rancio o descompuesto.	NTP 204.007:2015 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales.
Sabor	Característico, exento de sabores desagradables, rancio o descompuesto.	
Textura	Firme.	
Contenido	Libre de materias extrañas	NTP 204.002:2011 (2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido.

2.2 Características físico químicas

Característica	Requisito	Especificación	Referencia
Contenido del líquido de gobierno.	Mínimo 60% de aceite vegetal.	-----	Reporte de análisis del 2015-2016
Requisitos para la determinación del Vacío. *Se exceptúan los envases ovalados.	Para envases de hojalata cilíndricos con capacidad de hasta 370 ml.	Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg).	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"
	Para envases rectangulares.	Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	
	Para envases de hojalata con capacidad mayor a 370 ml hasta 500 ml.	Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 150 mm Hg (6 pulgadas de Hg).	
Histamina.		Plan de evaluación y número de determinaciones: n = 9 c = 2 m = 100 ppm M = 200 ppm	
Estaño (inorgánico)		Plan de evaluación y número de determinaciones: n = 1 c = 0 m = 200 ppm M = 200 ppm	
Requisitos mínimos a	Ganchos de cuerpo y tapas.	Uniformes en su perímetro.	
	Borde superior e inferior del doble cierre.	Lisos y sin irregularidades.	



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5012-P-POH-01	Pág. 3 de 6

considerar en la evaluación del doble cierre	Compuesto sellador.	Debe cubrir los espacios libres internos del doble cierre.
--	---------------------	--

Característica	Requisito	Especificación	Referencia
y los factores de integridad en envases metálicos.	Compacidad (%) = $\frac{3et + 2ec}{E} \times 100$	Envases redondos: Mayor o igual al 75% Envases de forma: Mayor o igual al 60%	
	Penetración de gancho de cuerpo (%) = $\frac{gc - 1.1ec}{L - 1.1(2et + ec)} \times 100$	Mayor o igual al 70%	
	Traslape (%) = $\frac{gc + gt + 1.1et - L}{L - 1.1(2et + ec)} \times 100$	Mayor o igual al 45%	
	Tarslape teórico (mm) = $gt + gc + et - L$	Mayor o igual a 1 mm	
	Arrugas (grado de apriete)	Envases redondos: La arruga no debe tener una longitud que represente más del 25% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 75%).	
		Envases irregulares: La peor arruga no debe tener una longitud que represente más del 40% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 60%).	
	Donde: et = espesor de la hojalata de la tapa. E = espesor del cierre. ec = espesor de la hojalata del cuerpo. gc = longitud del gancho de cuerpo. gt = longitud del gancho de tapa. L = longitud del cierre.		

2.3 Características microbiológicas

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

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).

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5012-P-POH-01	Pág. 4 de 6

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)	Peso escurrido o drenado mínimo
Hojalata con tapa abre fácil.	0.08	0.425	65% del peso neto

3.2 Envases

Envase primario (*)	Envase secundario
Hojalata con tapa abre fácil.	Cajas de cartón corrugado de primer uso.

Observación:

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

(*) Se podrá aceptar tapa ciega o con abre fácil, para presentaciones mayores a 0.175 (kg).

3.3 Tiempo de vida útil

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarado en el Protocolo de Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

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

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

(*) Requisito solicitado por PNAEQW

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.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5012-P-POH-01	Pág. 5 de 6

No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado (No aplica para productos importados).

Adicionalmente, en el marco de la Ley N°30021 Ley de la promoción de la alimentación saludables para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA, el Programa entregará alimentos que según los parámetros técnicos no resulten con alto contenido de azúcares totales, grasas saturadas, sodio y contenido de grasas trans, lo cual será verificado inopinadamente por parte del PNAE Qali Warma.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Productos nacionales



- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.



- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.

- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro de Importador, exportador, distribuidor o comercializador de productos pesqueros y acuícolas y sus aditivos alimentarios vigente durante el periodo de atención de la entrega o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.

- Original o copia emitida por el SANIPES (no fotocopia) del Certificado Sanitario, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) declarando que el producto es Apto para consumo humano.

Adicionalmente a los requisitos señalados líneas arriba, el proveedor deberá presentar:

- Constancia de Verificación del Plan HACCP emitido por la Autoridad Sanitaria SANIPES, asegurando la inocuidad y trazabilidad cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de Conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto, asegurando la inocuidad y su trazabilidad.

O, copia original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión (ISO-9001 o HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por el INACAL o un organismo Internacional equivalente; cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de Conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5012-P-POH-01	Pág. 6 de 6

b) Productos importados:

- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario de Producto Importado vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, expedido por el SANIPES.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro de Importador, exportador, distribuidor o comercializador de productos pesqueros y acuícolas y sus aditivos alimentarios vigente durante el periodo de atención de la entrega o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.
- Original o copia emitida por el SANIPES (no fotocopia) del Certificado Sanitario, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas y microbiológicas (prueba de esterilidad comercial), declarando que el producto es Apto para consumo humano.
- Copia original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión (ISO-9001 o HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por el INACAL o un organismo Internacional equivalente, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de Conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto.

En caso no presente Certificación de Sistema de Gestión, se aceptará una Certificación emitida por la Autoridad Sanitaria del país de origen que garantice la aplicación del HACCP, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de Conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE PESCADO EN AGUA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5012-P-POH-02	Pág. 1 de 6

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Conserva de pescado en agua.
- 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : Productos Hidrobiológicos (POA H).
- 1.4 Descripción General : Es un producto elaborado a partir de pescado, sin escamas, sin cabeza, sin cola, sin vísceras, sin sangre, libre de materias extrañas que no correspondan a la naturaleza del producto, con o sin sal, en envase de hojalata sometido a un proceso térmico de esterilización.

- 1.4.1 El producto sólo deberá ser de las siguientes especies y presentaciones de contenido:

Especie	Presentación del contenido
Atún y Bonito <i>Thunnus alalunga, Thunnus albacares, Thunnus atlanticus, Thunnus obesus, Thunnus maccoyii, Thunnus thynnus, Thunnus tonggol, Euthynnus affinis, Euthynnus alletteratus, Euthynnus lineatus, Katsuwonus pelamis, Sarda chiliensis, Sarda orientalis, Sarda sarda.</i>	Filete o sólido o trozos o lomo
Caballa <i>Scomber japonicus.</i>	Entera o filete o sólido o trozos o lomo
Machete <i>Ethmidium maculatum o Opisthonema libertate</i>	Entera
Jurel <i>Trachurus murphyi.</i>	Entero o filete o sólido o trozos o lomo
Sardina <i>Sardina pilchardus, Sardinops melanostictus, Sardinops neopilchardus, Sardinops ocellatus, Sardinops caeruleus, Sardinops sagax, Sardinella aurita, Sardinella brasiliensis, Sardinella maderensis, Sardinella longiceps, Sardinella gibbosa, Clupea harengus, Sprattus sprattus, Hyperlophus vittatus, Nematalosa vlaminghi, Etrumeus teres, Ethmidium maculatum, Engraulis anchoita, Engraulis mordax, Engraulis ringens, Opisthonema oglinum.</i>	Entera
Trucha <i>Oncorhynchus mykiss.</i>	Entera o filete o trozos

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

El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, en el cual se deberá tener en cuenta el lugar de destino del producto final, por lo que el Valor de esterilización del proceso térmico (F_0 , efecto letal) aplicado, debe tener un valor mínimo de 6 minutos.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE PESCADO EN AGUA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5012-P-POH-02	Pág. 2 de 6

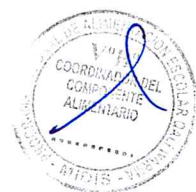
2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Olor	Característico, libre de olores extraños, como a descompuesto.	NTP 204.007:2015 PESCADOS MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. métodos de ensayo físicos y Sensoriales.
Sabor	Característico, libre de sabores desagradables, como a picante o descompuesto.	
Textura	Firme.	
Contenido	Libre de materias extrañas	NTP 204.002:2011 (2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido.

2.2 Características físico químicas

Característica	Requisito	Especificación	Referencia
Requisitos para la determinación del Vacío. *Se exceptúan los envases ovalados.	Para envases de hojalata cilíndricos con capacidad de hasta 370 ml.	Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg).	Resolucion de Direccion Ejecutiva N°057-2016-SANIPES-DE "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuicolas para Mercado Nacional y de Exportación"
	Para envases rectangulares.	Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	
	Para envases de hojalata con capacidad mayor a 370 ml hasta 500 ml.	Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 150 mm Hg (6 pulgadas de Hg).	
Histamina		Plan de evaluación y número de determinaciones: n = 9 c = 2 m = 100 ppm M = 200 ppm	
Estaño (inorgánico)		Plan de evaluación y numero de derteminaciones: n=1 c=0 m=200 ppm M=200 ppm	
Requisitos minimos a considerar en la	Ganchos de cuerpo y tapas	Uniformes en su perímetro.	
	Borde superior e inferior del doble cierre.	Lisos y sin irregularidades.	



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE PESCADO EN AGUA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5012-P-POH-02	Pág. 3 de 6

evaluación del
doble cierre y los
factores de

Compuesto sellador.

Debe cubrir los espacios
libres internos del doble
cierre.

Característica	Requisito	Especificación	Referencia
integridad en envases metálicos.	Compacidad (%)= $\frac{3et + 2ec \times 100}{E}$	Envases redondos: Mayor o igual al 75% Envases de forma: Mayor o igual al 60%	
	Penetración de gancho de cuerpo (%) = $\frac{gc - 1.1ec}{L - 1.1(2et + ec)} \times 100$	Mayor o igual al 70%	
	Traslape (%) = $\frac{gc + gt + 1.1et - L}{L - 1.1(2et + ec)} \times 100$	Mayor o igual al 45%	
	Tarslape teórico (mm) = $gt + gc + et - L$	Mayor o igual a 1 mm	
	Arrugas (grado de apriete)	Envases redondos: La arruga no debe tener una longitud que represente más del 25% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 75%)	
		Envases irregulares: La peor arruga no debe tener una longitud que represente más del 40% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 60%)	
Donde: et = espesor de la hojalata de la tapa. E = espesor del cierre. ec = espesor de la hojalata del cuerpo. gc = longitud del gancho de cuerpo. gt = longitud del gancho de tapa. L = longitud del cierre.			

2.3 Características microbiológicas

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

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

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE PESCADO EN AGUA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5012-P-POH-02	Pág. 4 de 6

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)	Peso escurrido o drenado mínimo
Hojalata con tapa abre fácil	0.08	0.425	65% del peso neto

3.2 Envases

Envase primario *	Envase secundario
Hojalata con tapa abre fácil	Cajas de cartón corrugado de primer uso.

Observación:

Para el caso de sardina, se podrá aceptar cualquier tipo de envase señalado anteriormente; excepto los envases tipo: Tall (307 x 409) ó (300 x 407).

(*) Se podrá aceptar tapa ciega o con abre fácil, para presentaciones mayores a 0.175 (kg).

3.3 Tiempo de vida útil

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Protocolo de Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

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

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

(*) Requisito solicitado por PNAEQW

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.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE PESCADO EN AGUA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5012-P-POH-01	Pág. 5 de 6

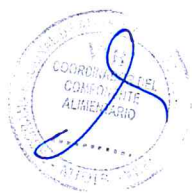
No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado (No aplica para productos importados).

Adicionalmente, en el marco de la Ley N°30021 Ley de la promoción de la alimentación saludables para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA, el Programa entregará alimentos que según los parámetros técnicos no resulten con alto contenido de azúcares totales, grasas saturadas, sodio y contenido de grasas trans, lo cual será verificado inopinadamente por parte del PNAE Qali Warma.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Productos nacionales

- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro de Importador, exportador, distribuidor o comercializador de productos pesqueros y acuícolas y sus aditivos alimentarios vigente durante el periodo de atención de la entrega o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.
- Original o copia emitida por el SANIPES (no fotocopia) del Certificado Sanitario, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) declarando que el producto es Apto para consumo humano.
- Adicionalmente a los requisitos señalados líneas arriba, el proveedor deberá presentar:
- Constancia de Verificación del Plan HACCP emitido por la Autoridad Sanitaria SANIPES, asegurando la inocuidad y trazabilidad cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de Conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto, asegurando la inocuidad y su trazabilidad.
- O, copia original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión (ISO-9001 o HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por el INACAL o un organismo Internacional equivalente; cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de Conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE PESCADO EN AGUA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5012-P-POH-01	Pág. 6 de 6

b) Productos importados:

- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario de Producto Importado vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, expedido por el SANIPES.
- Original o copia emitida por el SANIPES (no fotocopia) del Certificado Sanitario, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas y microbiológicas (prueba de esterilidad comercial), declarando que el producto es Apto para consumo humano.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro de Importador, exportador, distribuidor o comercializador de productos pesqueros y acuícolas y sus aditivos alimentarios vigente durante el periodo de atención de la entrega o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.
- Copia original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión (ISO-9001 o HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por el INACAL o un organismo Internacional equivalente, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de Conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto.

En caso no presente Certificación de Sistema de Gestión, se aceptará una Certificación emitida por la Autoridad Sanitaria del país de origen que garantice la aplicación del HACCP, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de Conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5012-P-POH-03	Pág. 1 de 6

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Conserva de pescado en salsa de tomate.
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
1.3 Grupo de alimentos : Productos Hidrobiológicos (POA H).
1.4 Descripción General : Es un producto elaborado a partir de pescado, sin escamas, sin cabeza, sin cola, sin vísceras, libre de materias extrañas que no correspondan a la naturaleza del producto. Cocida y envasada en pasta o salsa de tomate, en envase de hojalata sometido a un proceso térmico de esterilización.

Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA).

- 1.4.1 El producto sólo deberá ser de las siguientes especies y presentaciones de contenido:

Especie	Presentación del contenido
Anchoveta <i>Engraulis ringens Jenkyns</i>	Entera
Caballa <i>Scomber japonicus.</i>	Entera
Jurel <i>Trachurus murphyi</i>	Entero
Sardina <i>Sardina pilchardus, Sardinops melanostictus, Sardinops neopilchardus, Sardinops ocellatus, Sardinops caeruleus, Sardinops sagax, Sardinella aurita, Sardinella brasiliensis, Sardinella maderensis, Sardinella longiceps, Sardinella gibbosa, Clupea harengus, Sprattus sprattus, Hyperlophus vittatus, Nematalosa vlaminghi, Etrumeus teres, Ethmidium maculatum, Engraulis anchoita, Engraulis mordax, Engraulis ringens, Opisthonema oglinum</i>	Entera
Trucha <i>Oncorhynchus mykiss</i>	Entero

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

El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, en el cual se deberá tener en cuenta el lugar de destino del producto final, por lo que el Valor de esterilización del proceso térmico (F_0 , efecto letal) aplicado, debe tener un valor mínimo de 6 minutos.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5012-P-POH-03	Pág. 2 de 6

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas.

Requisito	Especificación	Referencia
Olor	Característico, exento de olores extraños, como descompuesto.	NTP 204.007:2015 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales.
Sabor	Característico, exento de sabores desagradables, como a picante o descompuesto.	
Textura	Firme.	NTP 204.002:2011 (2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido.
Contenido	Libre de materias extrañas	

2.2 Características físico químicas

Característica	Requisito	Especificación	Referencia
Sólidos solubles en el medio de envasado.	Mínimo 09 °Brix.	-----	Reporte de análisis del 2015-2016.
Requisitos para la determinación del Vacío. *Se exceptúan los envases ovalados.	Para envases de hojalata cilíndricos con capacidad de hasta 370 ml.	Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg).	Resolucion de Direccion Ejecutiva N°057-2016-SANIPES-DE "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuicolas para Mercado Nacional y de Exportación"
	Para envases rectangulares.	Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	
	Para envases de hojalata con capacidad mayor a 370 ml hasta 500 ml.	Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 150 mm Hg (6 pulgadas de Hg).	
Histamina		Plan de evaluación y número de determinaciones: n = 9 c = 2 m = 100 ppm M = 200 ppm	
Estaño (inorgánico)		Plan de evaluación y numero de derteminaciones: n=1 c=0 m=200 ppm M=200 ppm	
Requisitos minimos a considerar en la evaluación del doble cierre	Ganchos de cuerpo y	Uniformes en su perímetro.	
	Borde superior e inferior del doble	Lisos y sin irregularidades.	
	Compuesto sellador.	Debe cubrir los espacios libres internos del doble cierre.	

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5012-P-POH-03	Pág. 3 de 6

Característica	Requisito	Especificación	Referencia
y los factores de integridad en envases metálicos.	Compacidad (%)= $\frac{3et + 2ec \times 100}{E}$	Envases redondos: Mayor o igual al 75% Envases de forma: Mayor o igual al 60%	
	Penetracion de gancho de cuerpo (%) = $\frac{gc - 1.1 ec}{L - 1.1(2 et + ec)} \times 100$	Mayor o igual al 70%	
	Traslape (%) = $\frac{gc + gt + 1.1 et - L \times 100}{L - 1.1(2 et + ec)}$	Mayor o igual al 45%	
	Tarslape teórico (mm) = $gt + gc + et - L$	Mayor o igual a 1 mm	
	Arrugas (grado de apriete)	Envases redondos: La arruga no debe tener una longitud que represente más del 25% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 75%)	
		Envases irregulares: La peor arruga no debe tener una longitud que represente más del 40% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 60%)	
Donde: et = espesor de la hojalata de la tapa. E = espesor del cierre. ec = espesor de la hojalata del cuerpo. gc = longitud del gancho de cuerpo. gt = longitud del gancho de tapa. L = longitud del cierre.			

2.3 Características microbiológicas

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

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

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5012-P-POH-03	Pág. 4 de 6

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)	Peso escurrido o drenado mínimo
Hojalata con tapa abre fácil	0.08	0.425	65% del peso neto

3.2 Envases

Envase primario (*)	Envase secundario
Hojalata con tapa abre fácil	Cajas de cartón corrugado de primer uso.

Observación:

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

(*) Se podrá aceptar tapa ciega o con abre fácil, para presentaciones mayores a 0.175 (kg).

3.3 Tiempo de vida útil

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarado en el Protocolo de Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

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

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

(*) Requisito solicitado por PNAEQW

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.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5012-P-POH-03	Pág. 5 de 6

No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado (No aplica para productos importados).

Adicionalmente, en el marco de la Ley N°30021 Ley de la promoción de la alimentación saludables para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA, el Programa entregará alimentos que según los parámetros técnicos no resulten con alto contenido de azúcares totales, grasas saturadas, sodio y contenido de grasas trans, lo cual será verificado inopinadamente por parte del PNAE Qali Warma.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Productos nacionales.

- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro de Importador, exportador, distribuidor o comercializador de productos pesqueros y acuícolas y sus aditivos alimentarios vigente durante el periodo de atención de la entrega o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.
- Original o copia emitida por el SANIPES (no fotocopia) del Certificado Sanitario, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) declarando que el producto es Apto para consumo humano.

Adicionalmente a los requisitos señalados líneas arriba, el proveedor deberá presentar:

- Constancia de Verificación del Plan HACCP emitido por la Autoridad Sanitaria SANIPES, asegurando la inocuidad y trazabilidad cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de Conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto, asegurando la inocuidad y su trazabilidad.
- O, copia original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión (ISO-9001 o HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por el INACAL o un organismo Internacional equivalente; cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de Conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5012-P-POH-03	Pág. 6 de 6

b) Productos importados:

- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario de Producto Importado vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, expedido por el SANIPES.



- Original o copia emitida por el SANIPES (no fotocopia) del Certificado Sanitario, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas y microbiológicas (prueba de esterilidad comercial), declarando que el producto es Apto para consumo humano.



Copia simple del Protocolo Técnico de Registro de Importador, exportador, distribuidor o comercializador de productos pesqueros y acuícolas y sus aditivos alimentarios vigente durante el periodo de atención de la entrega o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.

- Copia original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión (ISO-9001 o HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por el INACAL o un organismo Internacional equivalente, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de Conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto.



En caso no presente Certificación de Sistema de Gestión, se aceptará una Certificación emitida por la Autoridad Sanitaria del país de origen que garantice la aplicación del HACCP, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de Conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE ALBÓNDIGAS DE PESCADO EN SALSAS MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5012-P-POH-04	Pág. 1 de 7

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Conserva de albóndigas de pescado en salsas.
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
1.3 Grupo de alimentos : Productos Hidrobiológicos (POA H).
1.4 Descripción General : Es un producto elaborado a partir de pulpa de pescado, sin escamas, sin cabeza, sin cola, sin vísceras, libre de materias extrañas que no correspondan a la naturaleza del producto, que luego de un mezclado con insumos naturales es preformada en porciones y cocida convencionalmente y envasada en salsas pudiendo ser de tomate, BBQ, boloñesa, entre otras salsas, en envase de hojalata sometido a un proceso térmico de esterilización.

1.4.1 El producto sólo deberá ser de las siguientes especies:

Especies
Anchoveta <i>Engraulis ringens Jenkyns</i>
Atún y Bonito <i>Thunnus alalunga, Thunnus albacares, Thunnus atlanticus, Thunnus obesus, Thunnus maccoyii, Thunnus thynnus, Thunnus tonggol, Euthynnus affinis, Euthynnus alletteratus, Euthynnus lineatus, Katsuwonus pelamis, Sarda chiliensis, Sarda orientalis, Sarda sarda</i>
Caballa <i>Scomber japonicus.</i>
Barrilete <i>Katsuwonus pelamis</i>
Jurel <i>Trachurus Murphy</i>
Lorna <i>Sciaena deliciosa</i>
Falso volador <i>Prionotus stephanoprys</i>
Merluza <i>Merluccius gayi</i>
Pejerrey <i>Odontesthes regia regia</i>
Perico o dorado <i>Coryphaena hippurus</i>
Trucha especie <i>Oncorhynchus mykiss</i>

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

El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, en el cual se deberá tener en cuenta el lugar de destino del producto final, por lo que el Valor de esterilización del proceso térmico (F_0 , efecto letal) aplicado, debe tener un valor mínimo de 6 minutos.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE ALBÓNDIGAS DE PESCADO EN SALSAS MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5012-P-POH-04	Pág. 2 de 7

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Características	Especificación
Color	Uniforme y característico del producto, exento de decoloraciones.

Características	Especificación	Referencia
Olor	Característico, exento de olores extraños, como a descompuesto.	Requerido por el PNAEQW
Sabor	Característico, exento de sabores desagradables, como a picante o rancio o descompuesto.	
Textura	Firme.	
Apariencia del líquido de cobertura	Viscoso brillante característico al tipo de salsa.	
Contenido	Libre de materias extrañas	NTP 204.007:2015 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. NTP 204.002:2011 (2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido.

2.2 Características físico químicas

Característica	Requisito	Especificación	Referencia
Concentración de la salsa	Mínimo 9 °Brix	-----	-----
Peso unitario de albóndiga	15 - 25 gramos	-----	-----
Requisitos para la determinación del Vacío. *Se exceptúan los envases ovalados.	Para envases de hojalata cilíndricos con capacidad de hasta 370 ml.	Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg).	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"
	Para envases rectangulares.	Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	
	Para envases de hojalata con capacidad mayor a 370 ml hasta 500 ml.	Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 150 mm Hg (6 pulgadas de Hg).	

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE ALBÓNDIGAS DE PESCADO EN SALSAS MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5012-P-POH-04	Pág. 3 de 7

Histamina		Plan de evaluación y número de determinaciones: n = 9 c = 2 m = 100 ppm M = 200 ppm
Estaño (inorgánico)		Plan de evaluación y número de determinaciones: n=1 c=0 m=200 ppm M=200 ppm
Requisitos mínimos a considerar en la evaluación del doble cierre y los factores de integridad en envases metálicos.	Ganchos de cuerpo y tapas.	Uniformes en su perímetro.
	Borde superior e inferior del doble cierre.	Lisos y sin irregularidades.
	Compuesto sellador.	Debe cubrir los espacios libres internos del doble cierre.
	Compacidad (%) = $\frac{3et + 2ec}{E} \times 100$	Envases redondos: Mayor o igual al 75% Envases de forma: Mayor o igual al 60%
	Penetración de gancho de cuerpo (%) = $\frac{gc - 1.1ec}{L - 1.1(2et + ec)} \times 100$	Mayor o igual al 70%

Característica	Requisito	Especificación	Referencia
	Traslape (%) = $\frac{gc + gt + 1.1 et - L}{L - 1.1(2 et + ec)} \times 100$	Mayor o igual al 45%	
	Tarslape teórico (mm) = $gt + gc + et - L$	Mayor o igual a 1 mm	
Arrugas (grado de apriete)		Envases redondos: La arruga no debe tener una longitud que represente más del 25% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 75%).	
		Envases irregulares: La peor arruga no debe tener una longitud que represente más del 40% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 60%).	
Donde: et = espesor de la hojalata de la tapa. E = espesor del cierre. ec = espesor de la hojalata del cuerpo. gc = longitud del gancho de cuerpo. gt = longitud del gancho de tapa. L = longitud del cierre.			

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE ALBÓNDIGAS DE PESCADO EN SALSAS MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5012-P-POH-04	Pág. 4 de 7

2.3 Características microbiológicas

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

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

3) PRESENTACIONES

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)	Peso escurrido o drenado mínimo
Hojalata con tapa abre fácil.	0.08	0.425	65% del peso neto

3.2 Envases

Envase primario *	Envase secundario
Hojalata con tapa abre fácil.	Cajas de cartón corrugado de primer uso.

Observación:

(*) Se podrá aceptar tapa ciega o con abre fácil, para presentaciones mayores a 0.175 (kg).

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE ALBÓNDIGAS DE PESCADO EN SALSAS MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5012-P-POH-04	Pág. 5 de 7

3.3 Tiempo de vida útil

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarado en el Protocolo de Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

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

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

(*) Requisito solicitado por PNAEQW

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.

No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado (No aplica para productos importados).

Adicionalmente, en el marco de la Ley N°30021 Ley de la promoción de la alimentación saludables para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA, el Programa entregará alimentos que según los parámetros técnicos no resulten con alto contenido de azúcares totales, grasas saturadas, sodio y contenido de grasas trans, lo cual será verificado inopinadamente por parte del PNAE Qali Warma.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE ALBÓNDIGAS DE PESCADO EN SALSAS MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5012-P-POH-04	Pág 6 de 7

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Productos nacionales

- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.

- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.

- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro de Importador, exportador, distribuidor o comercializador de productos pesqueros y acuícolas y sus aditivos alimentarios vigente durante el periodo de atención de la entrega o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.

- Original o copia emitida por el SANIPES (no fotocopia) del Certificado Sanitario, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) declarando que el producto es Apto para consumo humano.

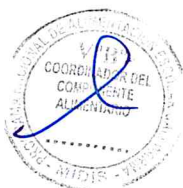
Adicionalmente a los requisitos señalados líneas arriba, el proveedor deberá presentar:

- Constancia de Verificación del Plan HACCP emitido por la Autoridad Sanitaria SANIPES, asegurando la inocuidad y trazabilidad cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de Conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto, asegurando la inocuidad y su trazabilidad.

O, copia original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión (ISO-9001 o HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por el INACAL o un organismo Internacional equivalente; cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de Conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto.

b) Productos importados:

- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario de Producto Importado vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, expedido por el SANIPES.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE ALBONDIGAS DE PESCADO EN SALSAS MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5012-P-POH-01	Pág. 7 de 7

- Original o copia emitida por el SANIPES (no fotocopia) del Certificado Sanitario, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas y microbiológicas (prueba de esterilidad comercial), declarando que el producto es Apto para consumo humano.



- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro de Importador, exportador, distribuidor o comercializador de productos pesqueros y acuícolas y sus aditivos alimentarios vigente durante el periodo de atención de la entrega o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.



- Copia original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión (ISO-9001 o HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por el INACAL o un organismo Internacional equivalente, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de Conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto.

En caso no presente Certificación de Sistema de Gestión, se aceptará una Certificación emitida por la Autoridad Sanitaria del país de origen que garantice la aplicación del HACCP, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de Conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ANCHOVETA SALADA PRENSADA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 02	CÓDIGO: 5012-P-POH-05	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Anchoveta salada y prensada, empacada al vacío.
- 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : Productos Hidrobiológicos (POA H)
- 1.4 Descripción General : Es un producto elaborado a partir de pescado, sin cabeza, sin vísceras, sin sangre, libre de materias extrañas que no correspondan a la naturaleza del producto, lavado, salado, prensado y envasado herméticamente al vacío.

La sal utilizada en la elaboración del pescado salado y prensado al vacío deberá ser de calidad alimentaria y cumplir con los requisitos establecidos para su uso, según la Norma Codex STAN 150.

- 1.5 El producto sólo deberá ser de las siguientes especies y presentaciones de contenido:

Especie	Presentación del contenido
Anchoveta <i>Engraulis ringens Jenkyns.</i>	Entera

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Olor	Característico, libre de olores extraños, como a descompuesto.	NTP 204.007:2015 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. métodos de ensayo físicos y sensoriales.
Sabor	Característico, libre de sabores desagradables, como a picante o descompuesto.	
Textura	Firme.	
Contenido	Libre de materias extrañas	NTP 204.002:2011 (2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PESCADO SALADO PRENSADO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 02	CÓDIGO: 5012-P-POH-05	Pág. 2 de 3

2.2 Características físico químicas

Característica	Plan de evaluación		Límites (mg/kg)		Referencia
	n	c	M	M	
Histamina	9	2	100	200	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"

Requisitos	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 55,0	Requerimiento del PNAEQW

2.3 Características microbiológicas

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

Presentación	Peso neto (kg)
- Bolsas plásticas (co-extruido de poliamida y polietileno de baja densidad) - Bolsas Co extruidas en polietileno+nylon+polietileno coextruido	0.100

3.2 Envases

Envase primario *	Envase secundario
- Bolsas plásticas (co-extruido de poliamida y polietileno de baja densidad). - Bolsas co extruidas en polietileno+nylon+polietileno coextruido.	Cajas de cartón corrugado de primer uso

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PESCADO SALADO PRENSADO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 02	CÓDIGO: 5012-P-POH-05	Pág. 3 de 3

3.3 Tiempo de vida útil

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Protocolo de Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

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

- Nombre común del pescado y el tipo de producto.
- Contenido neto (peso neto) en gramos.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente.
- Identificación del lote, que también podría estar en el propio envase del producto.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Información Nutricional (requisito adicional)
- Registro Sanitario vigente expedido por SANIPES.*
- (*) Requisito solicitado por PNAEQW

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.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro de Importador, exportador, distribuidor o comercializador de productos pesqueros y acuícolas y sus aditivos alimentarios vigente durante el periodo de atención de la entrega o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgada por el SANIPES.
- Original o copia emitida por el SANIPES (no fotocopia) del Certificado Sanitario vigente durante el periodo señalado por la entidad, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas declarando que el producto es Apto para consumo humano.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE CARNE DE POLLO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5011-P-PNH-01	Pág. 1 de 6

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Conserva de carne de pollo.
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
1.3 Grupo de alimentos : POA NH.
1.4 Descripción General : Es el producto elaborado a partir de carne de pollo, deshuesado, desgrasada, libre de piel, en trozos, con o sin líquido de gobierno, con o sin sal, en envase de hojalata y/o retortable (pouch), sellado herméticamente y sometido a un proceso térmico de esterilización.

Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA)

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

El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, en el cual se deberá tener en cuenta el lugar de destino del producto final, por lo que el valor de esterilización del proceso térmico (F_0 , efecto letal) aplicado, debe tener un valor mínimo de 6 minutos para envases de hojalata y para envases retortables mínimo 10 minutos.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisitos	Especificación
Olor	Característico.
Color	Característico.
Sabor	Característico.
Textura	Suave a medianamente firme.

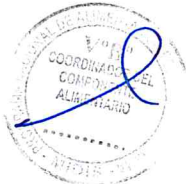
2.2 Características físico químicas

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

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE CARNE DE POLLO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5011-P-PNH-01	Pág. 2 de 6

Control de cierre	<u>Envases de hojalata</u> <u>(según corresponda)</u> Se debe medir como mínimo: Gancho de la tapa	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de
-------------------	---	---

Requisitos	Especificación	Referencia
	Gancho del cuerpo Espesor de cierre Altura de cierre Porcentaje de arrugas Hermeticidad (prueba de fuga) Compacidad promedio $\geq 80\%$ Superposición mínima en laterales $\geq 45\%$ ó Superposición mínima en esquinas $\geq 35\%$, según corresponda. Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado.	alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
	<u>En otros envases como los retortables, se medirá como mínimo:</u> Hermeticidad (prueba de fuga).	
Vacío	<u>Tolerancias:</u> - El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 mL, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). - Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	R.M. 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 destinada al consumo humano".



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE CARNE DE POLLO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5011-P-PNH-01	Pág. 3 de 6

2.3 Características microbiológicas

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

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

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

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

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)	Peso escurrido o drenado mínimo
Hojalata con tapa abre fácil	0.150	0.425	60% del peso neto
Retortable	0.200	1.000	68% del peso neto

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Hojalata con tapa abre fácil	Cajas de cartón corrugado de primer uso.
Retortable	

(*) Se podrá aceptar tapa ciega o con abre fácil, para presentaciones mayores a 0.175 (kg).

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto consignada en la etiqueta o envase, debe ser menor o igual a la vida útil declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE CARNE DE POLLO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5011-P-PNH-01	Pág. 4 de 6

- Peso escurrido.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Número del Registro Sanitario.
- Instrucciones para su uso (pararetortable).
- Información Nutricional
- País de origen (requisito adicional).



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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado (excepto para envases retortables).



Adicionalmente, en el marco de la Ley N°30021 Ley de la promoción de la alimentación saludables para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA, el Programa entregará alimentos que según los parámetros técnicos no resulten con alto contenido de azúcares totales, grasas saturadas, sodio y contenido de grasas trans, lo cual será verificado inopinadamente por parte del PNAE Qali Warma.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Productos nacionales



- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.



Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE CARNE DE POLLO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5011-P-PNH-01	Pág. 5 de 6

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.

b) Productos importados

- Copia simple del Registro Sanitario de producto importado, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.

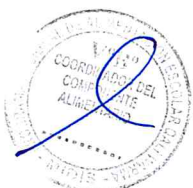


	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE CARNE DE POLLO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5011-P-PNH-01	Pág. 6 de 6

- Se podrá aceptar el certificado o informe de inspección emitido en el país de origen, siempre que el Organismo de Evaluación de la Conformidad esté acreditado por el Organismo de Acreditación de Laboratorios u Organismos de Inspección integrantes de la Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios (ILAC), los mismos que deben indicar el método de muestreo aplicado por lote de acuerdo a la Norma ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizandose



Los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía, los cuales deben estar traducidos al español.



La prueba de esterilidad comercial debe realizarse de acuerdo a 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), por lote, consignando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método; los cuales deben estar traducidos al español.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE CARNE DE RES MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5011-P-PNH-02	Pág. 1 de 5

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Conserva de carne de res.
- 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : POA NH.
- 1.4 Descripción General : Es un producto elaborado a partir de la carne de res deshuesada, desgrasada, libre de residuos de tendones y huesos, en trozos o molida, con o sin líquido de gobierno, en envase de hojalata y/o retortable (pouch), sellado herméticamente y sometido a un proceso térmico de esterilización.

Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA)

En las instalaciones de las fábricas de alimentos y bebidas no podrá tenerse aditivos alimentarios no permitidos. (Art. 63° del D.S. 007-98-SA).

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

El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, en el cual se deberá tener en cuenta el lugar de destino del producto final, por lo que el valor de esterilización del proceso térmico (F_0 , efecto letal) aplicado, debe tener un valor mínimo de 6 minutos para envases de hojalata y para envases retortables mínimo 10 minutos.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisitos	Especificación
Olor	Característico.
Color	Característico.
Sabor	Característico.
Textura	Suave a medianamente firme.

2.2 Características físico químicas

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

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE CARNE DE RES MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5011-P-PNH-02	Pág. 2 de 5

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

2.3 Características microbiológicas

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

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)

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE CARNE DE RES MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5011-P-PNH-02	Pág. 3 de 5

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)	Peso escurrido o drenado mínimo
Hojalata con tapa abre fácil	0.150	0.425	60% del peso neto
Retortable	0.200	1.000	68% del peso neto

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Hojalata con tapa abre fácil	Cajas de cartón corrugado de primer uso.
Retortable	

(*) Se podrá aceptar tapa ciega o con abre fácil, para presentaciones mayores a 0.175 (kg).

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto consignada en la etiqueta o envase, debe ser menor o igual a la vida útil declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado (excepto para envases retortables).

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE CARNE DE RES MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5011-P-PNH-02	Pág. 4 de 5

Adicionalmente, en el marco de la Ley N°30021 Ley de la promoción de la alimentación saludables para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA, el Programa entregará alimentos que según los parámetros técnicos no resulten con alto contenido de azúcares totales, grasas saturadas, sodio y contenido de grasas trans, lo cual será verificado inopinadamente por parte del PNAE Qali Warma.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Productos nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE CARNE DE RES MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 04	CÓDIGO: 5011-P-PNH-02	Pág. 5 de 5

b) Productos importados

- Copia simple del Registro Sanitario de producto importado, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.

- Se podrá aceptar el certificado o informe de inspección emitido en el país de origen, siempre que el Organismo de Evaluación de la Conformidad esté acreditado por el Organismo de Acreditación de Laboratorios u Organismos de Inspección integrantes de la Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios (ILAC), los mismos que deben indicar el método de muestreo aplicado por lote de acuerdo a la Norma ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía., los cuales deben estar traducidos al español.

La prueba de esterilidad comercial debe realizarse de acuerdo a 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), por lote, consignando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método; los cuales deben estar traducidos al español.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE BOFE DE RES MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5011-P-PNH-03	Pág. 1 de 6

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Conserva de bofe de res.
- 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : POA NH.
- 1.4 Descripción General : Es un producto elaborado a partir del pulmón del vacuno, con o sin vegetales, en trozos, con o sin líquido de gobierno, en envase de hojalata y/o retortable (pouch) sellado herméticamente y sometido a un proceso térmico de esterilización.

Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA).

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

El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, en el cual se deberá tener en cuenta el lugar de destino del producto final, por lo que el valor de esterilización del proceso térmico (F_0 , efecto letal) aplicado, debe tener un valor mínimo de 6 minutos para envases de hojalata y para envases retortables mínimo 10 minutos.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisitos	Especificación
Olor	Característico.
Color	Característico.
Sabor	Característico.
Textura	Suave a medianamente firme.

2.2 Características físico químicas

Requisitos	Especificación	Referencia
pH	Mayor a 4.6	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
Grasa (%) (g/100)	Máximo 5.0	-



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE BOFE DE RES MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5011-P-PNH-03	Pág. 2 de 6

Proteína (g/100) (Nx6.25) %	Mínimo 15.0	-
Control de cierre	<u>Envases de hojalata</u> <u>(según corresponda)</u> Se debe medir como mínimo:	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria

Requisitos	Especificación	Referencia
	Gancho de la tapa Gancho del cuerpo Espesor de cierre Altura de cierre Porcentaje de arrugas Hermeticidad (prueba de fuga) Compacidad promedio $\geq 80\%$ Superposición mínima en laterales $\geq 45\%$ ó Superposición mínima en esquinas $\geq 35\%$, según corresponda. Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado. <u>En otros envases como los retortables, se medirá como mínimo:</u> Hermeticidad (prueba de fuga)	aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
Vacío	<u>Tolerancias:</u> - El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 mL, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). - Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	R.M. 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 destinada al consumo humano".



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE BOFE DE RES MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5011-P-PNH-03	Pág. 3 de 6

2.3 Características microbiológicas

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

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)	Peso escurrido o drenado mínimo
Hojalata con tapa abre fácil	0.150	0.550	65% del peso neto
Retortable	0.200	1.000	80% del peso neto

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Hojalata con tapa abre fácil	Cajas de cartón corrugado de primer uso.
Retortable	

(*) Se podrá aceptar tapa ciega o con abre fácil, para presentaciones mayores a 0.175 (kg).

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto consignada en la etiqueta o envase, debe ser menor o igual a la vida útil declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE BOFE DE RES MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5011-P-PNH-03	Pág. 4 de 6

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado (excepto para envases retortables).

Adicionalmente, en el marco de la Ley N°30021 Ley de la promoción de la alimentación saludables para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA, el Programa entregará alimentos que según los parámetros técnicos no resulten con alto contenido de azúcares totales, grasas saturadas, sodio y contenido de grasas trans, lo cual será verificado inopinadamente por parte del PNAE Qali Warma.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Productos nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006- MINSa, referida a la línea del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE BOFE DE RES MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5011-P-PNH-03	Pág. 5 de 6

INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los

informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.

b) Productos importados

- Copia simple del Registro Sanitario de producto importado, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE BOFE DE RES MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5011-P-PNH-03	Pág. 5 de 6

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.

- Se podrá aceptar el certificado o informe de inspección emitido en el país de origen, siempre que el Organismo de Evaluación de la Conformidad esté acreditado por el Organismo de Acreditación de Laboratorios u Organismos de Inspección integrantes de la Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios (ILAC), los mismos que deben indicar el método de muestreo aplicado por lote de acuerdo a la Norma ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizandose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una via., los cuales deben estar traducidos al español.

La prueba de esterilidad comercial debe realizarse de acuerdo a 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), por lote, consignando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método; los cuales deben estar traducidos al español.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE CARNE DE CERDO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5011-P-PNH-04	Pág. 1 de 5

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Conserva de carne de cerdo.
- 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : POA NH.
- 1.4 Descripción General : Es el producto elaborado a partir de carne de cerdo deshuesado, desgrasado, libre de piel, en trozos, con o sin líquido de gobierno, en envase de hojalata y/o retortable (pouch), sellado herméticamente y sometido a un proceso térmico de esterilización.



Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA)

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



El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, en el cual se deberá tener en cuenta el lugar de destino del producto final, por lo que el valor de esterilización del proceso térmico (F_0 , efecto letal) aplicado, debe tener un valor mínimo de 6 minutos para envases de hojalata y para envases retortables mínimo 10 minutos.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas



Requisitos	Especificación
Olor	Característico.
Color	Característico.
Sabor	Característico.
Textura	Suave a medianamente firme.

2.2 Características físico químicas



Requisitos	Especificación	Referencia
pH	Mayor a 4.6	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
Grasa (%) (g/100)	Máximo 10.0	-
Proteína (g/100) (Nx6.25) %	Mínimo 20.0	-
	Envases de hojalata (según corresponda) Se debe medir como mínimo: Gancho de la tapa	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE CARNE DE CERDO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5011-P-PNH-04	Pág. 2 de 5

Requisitos	Especificación	Referencia
Control de cierre	Gancho del cuerpo Espesor de cierre Altura de cierre Porcentaje de arrugas Hermeticidad (prueba de fuga) Compacidad promedio $\geq 80\%$ Superposición mínima en laterales $\geq 45\%$ ó Superposición mínima en esquinas $\geq 35\%$, según corresponda. Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado. <u>En otros envases como los retortables, se medirá como mínimo.</u> Hermeticidad (prueba de fuga).	aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
Vacío	<u>Tolerancias:</u> - El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 mL, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). - Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	R.M. 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 destinada al consumo humano".

2.3 Características microbiológicas

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

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).

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE CARNE DE CERDO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5011-P-PNH-04	Pág. 3 de 5

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)	Peso escurrido o drenado mínimo
Hojalata con tapa abre fácil	0.150	0.425	60% del peso neto
Retortable	0.200	1.000	68% del peso neto

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Hojalata con tapa abre fácil	Cajas de cartón corrugado de primer uso.
Retortable	

(*) Se podrá aceptar tapa ciega o con abre fácil, para presentaciones mayores a 0.175 (kg).

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto consignada en la etiqueta o envase, debe ser menor o igual a la vida útil declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado (excepto para envases retortables).



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE CARNE DE CERDO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5011-P-PNH-04	Pág. 4 de 5

Adicionalmente, en el marco de la Ley N°30021 Ley de la promoción de la alimentación saludables para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA, el Programa entregará alimentos que según los parámetros técnicos no resulten con alto contenido de azúcares totales, grasas saturadas, sodio y contenido de grasas trans, lo cual será verificado inopinadamente por parte del PNAE Qali Warma.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Productos nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes..

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE CARNE DE CERDO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5011-P-PNH-04	Pág. 5 de 5

b) Productos importados

- Copia simple del Registro Sanitario de producto importado, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

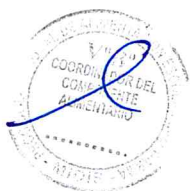
Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.

- Se podrá aceptar el certificado o informe de inspección emitido en el país de origen, siempre que el Organismo de Evaluación de la Conformidad esté acreditado por el Organismo de Acreditación de Laboratorios u Organismos de Inspección integrantes de la Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios (ILAC), los mismos que deben indicar el método de muestreo aplicado por lote de acuerdo a la Norma ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose

los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía., los cuales deben estar traducidos al español.

La prueba de esterilidad comercial debe realizarse de acuerdo a 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), por lote, consignando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método; los cuales deben estar traducidos al español.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE CARNE DE PAVITA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5011-P-PNH-05	Pág. 1 de 6

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Conserva de carne de pavita.
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
1.3 Grupo de alimentos : POA NH.
1.4 Descripción General : Es el producto elaborado a partir de la carne de pavita deshuesada, desgrasada, libre de piel, en trozos, con o sin líquido de gobierno, en envase de hojalata y/o retortable (pouch), sellado herméticamente y sometido a un proceso térmico de esterilización.

Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA)

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

El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, en el cual se deberá tener en cuenta el lugar de destino del producto final, por lo que el valor de esterilización del proceso térmico (F_0 , efecto letal) aplicado, debe tener un valor mínimo de 6 minutos para envases de hojalata y para envases retortables mínimo 10 minutos.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisitos	Especificación
Olor	Característico.
Color	Característico.
Sabor	Característico.
Textura	Suave a medianamente firme.

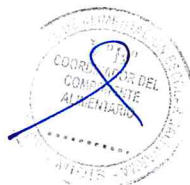
2.2 Características físico químicas

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

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE CARNE DE PAVITA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5011-P-PNH-05	Pág. 2 de 6

Control de cierre	<u>Envases de hojalata (según corresponda)</u> Se debe medir como mínimo:	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria
-------------------	--	---

Requisitos	Especificación	Referencia
	Gancho de la tapa Gancho del cuerpo Espesor de cierre Altura de cierre Porcentaje de arrugas Hermeticidad (prueba de fuga) Compacidad promedio $\geq 80\%$ Superposición mínima en laterales $\geq 45\%$ ó Superposición mínima en esquinas $\geq 35\%$, según corresponda. Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado. <u>En otros envases como los retortables, se medirá como mínimo.</u> Hermeticidad (prueba de fuga).	aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
Vacío	<u>Tolerancias:</u> • El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 mL, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). • Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	R.M. 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 destinada al consumo humano".



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE CARNE DE PAVITA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5011-P-PNH-05	Pág. 3 de 6

2.3 Características microbiológicas

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

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)	Peso escurrido o drenado mínimo
Hojalata con tapa abre fácil	0.150	0.425	60% del peso neto
Retortable	0.200	1.000	68% del peso neto

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Hojalata con tapa abre fácil	Cajas de cartón corrugado de primer uso.
Retortable	

(*) Se podrá aceptar tapa ciega o con abre fácil, para presentaciones mayores a 0.175 (kg).

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto consignada en la etiqueta o envase, debe ser menor o igual a la vida útil declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE CARNE DE PAVITA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5011-P-PNH-05	Pág. 4 de 6

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado (excepto para envases retortables).

Adicionalmente, en el marco de la Ley N°30021 Ley de la promoción de la alimentación saludables para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA, el Programa entregará alimentos que según los parámetros técnicos no resulten con alto contenido de azúcares totales, grasas saturadas, sodio y contenido de grasas trans, lo cual será verificado inopinadamente por parte del PNAE Qali Warma.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Productos nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE CARNE DE PAVITA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5011-P-PNH-05	Pág. 5 de 6

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.



Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



b) Productos importados

- Copia simple del Registro Sanitario de producto importado, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.



Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

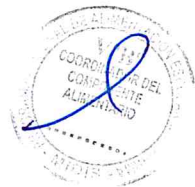


	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE CARNE DE PAVITA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5011-P-PNH-05	Pág. 6 de 6

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.

- Se podrá aceptar el certificado o informe de inspección emitido en el país de origen, siempre que el Organismo de Evaluación de la Conformidad esté acreditado por el Organismo de Acreditación de Laboratorios u Organismos de Inspección integrantes de la Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios (ILAC), los mismos que deben indicar el método de muestreo aplicado por lote de acuerdo a la Norma ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizandose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía., los cuales deben estar traducidos al español.

La prueba de esterilidad comercial debe realizarse de acuerdo a 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), por lote, consignando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método; los cuales deben estar traducidos al español.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE SANGRECITA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5011-P-PNH-06	Pág. 1 de 5

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Conserva de sangrecita.
- 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : POA NH.
- 1.4 Descripción General : Este producto es obtenido a partir de la sangre de vacuno o cerdo o pollo, con o sin vegetales, en trozos, con o sin líquido de gobierno, en envase de hojalata y/o retortable (pouch) sellado herméticamente y sometido a un proceso térmico de esterilización.

Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA)

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

El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, en el cual se deberá tener en cuenta el lugar de destino del producto final, por lo que el valor de esterilización del proceso térmico (F_0 , efecto letal) aplicado, debe tener un valor mínimo de 10 minutos.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisitos	Especificación
Olor	Característico.
Color	Característico.
Sabor	Característico.
Textura	Suave a medianamente firme.

2.2 Características físico químicas

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

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE SANGRECITA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5011-P-PNH-06	Pág. 2 de 5

Control de cierre	<u>En los envases retortables, se medirá como mínimo:</u> Hermeticidad (prueba de fuga)	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación
Requisitos	Especificación	Referencia
		de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".

2.3 Características microbiológicas

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

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)	Peso escurrido o drenado mínimo
Hojalata con tapa abre fácil	0.150	0.425	100% del peso neto
Retortable	0.200	1.000	80% del peso neto

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Hojalata con tapa abre fácil	Cajas de cartón corrugado de primer uso.
Retortable	

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto consignada en la etiqueta o envase, debe ser menor o igual a la vida útil declarada en el Registro Sanitario.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE SANGRECITA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5011-P-PNH-06	Pág. 3 de 5

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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.

Adicionalmente, en el marco de la Ley N°30021 Ley de la promoción de la alimentación saludables para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA, el Programa entregará alimentos que según los parámetros técnicos no resulten con alto contenido de azúcares totales, grasas saturadas, sodio y contenido de grasas trans, lo cual será verificado inopinadamente por parte del PNAE Qali Warma.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Productos nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE SANGRECITA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5011-P-PNH-06	Pág. 4 de 5

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.

b) Productos importados

- Copia simple del Registro Sanitario de producto importado, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE SANGRECITA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5011-P-PNH-06	Pág. 5 de 5

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.

- Se podrá aceptar el certificado o informe de inspección emitido en el país de origen, siempre que el Organismo de Evaluación de la Conformidad esté acreditado por el Organismo de Acreditación de Laboratorios u Organismos de Inspección integrantes de la Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios (ILAC), los mismos que deben indicar el método de muestreo aplicado por lote de acuerdo a la Norma ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizandose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía., los cuales deben estar traducidos al español.

La prueba de esterilidad comercial debe realizarse de acuerdo a 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), por lote, consignando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método; los cuales deben estar traducidos al español.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE MOLLEJITAS MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 02	CÓDIGO: 5011-P-PNH-03	Pág. 1 de 6

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Conserva de Mollejitas.
- 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : POA NH.
- 1.4 Descripción General : Es un producto elaborado a partir de molleja de pollo, con o sin líquido de gobierno, en envase de hojalata y/o retortable (pouch) sellado herméticamente y sometido a un proceso térmico de esterilización.

Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA).

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

El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, en el cual se deberá tener en cuenta el lugar de destino del producto final, por lo que el valor de esterilización del proceso térmico (F_0 , efecto letal) aplicado, debe tener un valor mínimo de 6 minutos para envases de hojalata y para envases retortables mínimo 10 minutos.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisitos	Especificación
Olor	Característico.
Color	Característico.
Sabor	Característico.
Textura	Suave a medianamente firme.

2.2 Características físico químicas

Requisitos	Especificación	Referencia
pH	Mayor a 4.6	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
Grasa (%) (g/100)	Máximo 5.0	-

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE MOLLEJITAS MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 02	CÓDIGO: 5011-P-PNH-03	Pág. 2 de 6

Proteína (g/100) (Nx6.25) %	Mínimo 18.0	-
Control de cierre	<u>Envases de hojalata</u> <u>(según corresponda)</u> Se debe medir como mínimo:	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria

Requisitos	Especificación	Referencia
	Gancho de la tapa Gancho del cuerpo Espesor de cierre Altura de cierre Porcentaje de arrugas Hermeticidad (prueba de fuga) Compacidad promedio $\geq 80\%$ Superposición mínima en laterales $\geq 45\%$ ó Superposición mínima en esquinas $\geq 35\%$, según corresponda. Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado. <u>En otros envases como los retortables, se medirá como mínimo:</u> Hermeticidad (prueba de fuga)	aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
Vacío	<u>Tolerancias:</u> - El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 mL, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). - Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	R.M. 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 destinada al consumo humano".



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE MOLLEJITAS MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 02	CÓDIGO: 5011-P-PNH-03	Pág. 3 de 6

2.3 Características microbiológicas

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

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)	Peso escurrido o drenado mínimo
Hojalata con tapa abre fácil	0.150	0.550	65% del peso neto
Retortable	0.200	1.000	80% del peso neto

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Hojalata con tapa abre fácil	Cajas de cartón corrugado de primer uso.
Retortable	

(*) Se podrá aceptar tapa ciega o con abre fácil, para presentaciones mayores a 0.175 (kg).

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto consignada en la etiqueta o envase, debe ser menor o igual a la vida útil declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE MOLLEJITAS MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 02	CÓDIGO: 5011-P-PNH-03	Pág. 4 de 6

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado (excepto para envases retortables).

Adicionalmente, en el marco de la Ley N°30021 Ley de la promoción de la alimentación saludables para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA, el Programa entregará alimentos que según los parámetros técnicos no resulten con alto contenido de azúcares totales, grasas saturadas, sodio y contenido de grasas trans, lo cual será verificado inopinadamente por parte del PNAE Qali Warma.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Productos nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE MOLLEJITAS MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 02	CÓDIGO: 5011-P-PNH-03	Pág.5 de 6

estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.

b) Productos importados

- Copia simple del Registro Sanitario de producto importado, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSERVA DE MOLLEJITAS MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 02	CÓDIGO: 5011-P-PNH-03	Pág. 6 de 6

- Se podrá aceptar el certificado o informe de inspección emitido en el país de origen, siempre que el Organismo de Evaluación de la Conformidad esté acreditado por el Organismo de Acreditación de Laboratorios u Organismos de Inspección integrantes de la Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios (ILAC), los mismos que deben indicar el método de muestreo aplicado por lote de acuerdo a la Norma ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizandose

los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía., los cuales deben estar traducidos al español.

La prueba de esterilidad comercial debe realizarse de acuerdo a 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), por lote, consignando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método; los cuales deben estar traducidos al español.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CHALONA SIN HUESO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5019-P-POD-01	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Chalona sin hueso.
- 1.2 Tipo de alimento : No Perecible.
- 1.3 Grupo de alimento : POA Deshidratado.
- 1.4 Descripción general : Es el producto elaborado a partir de la carne de ovino deshuesado y desgrasado, fileteado, salado, secado o deshidratado industrial. Envasado herméticamente.

La sal utilizada en la elaboración de la chalona deberá ser de calidad alimentaria y cumplir con los requisitos establecidos para su uso, según la Norma Codex STAN 150.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor	Salado y característico.
Color	Típico de tonalidad blanco pajizo.
Olor	Característico del producto, exento de olor rancio y otros olores extraños (putrefactos, enmohecidos).
Textura	Debe ser seca al tacto sin presentar apariencia viscosa.
Aspecto	Exento de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y materias extrañas.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 20%	NTP 201.059.2015. Carne y Productos cárnicos. Charqui. Requisitos.
Proteína	Mínimo 45%	

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10 ²	10 ³
<i>Clostridium perfringens</i>	8	3	5	1	10 ²	10 ³
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	-

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio X.8).

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsa de BOPP (polipropileno biorientado) de primer uso.	0.20	1.00

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CHALONA SIN HUESO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5019-P-POD-01	Pág. 2 de 3

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsa de BOPP (polipropileno biorientado) de primer uso.	Cajas de cartón corrugado o bolsa de polipropileno o de primer uso.

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

La fecha de vencimiento del producto declarada por el fabricante debe ser superior al periodo de atención de la entrega correspondiente.

En caso el producto cuente con Registro Sanitario, la vigencia debe ser menor o igual a la vida útil del producto consignado en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

Adicionalmente, en el marco de la Ley N°30021 Ley de la promoción de la alimentación saludables para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA, el Programa entregará alimentos que según los parámetros técnicos no resulten con alto contenido de azúcares totales, grasas saturadas, sodio y contenido de grasas trans, lo cual será verificado inopinadamente por parte del PNAE Qali Warma.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CHALONA SIN HUESO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5019-P-POD-01	Pág. 3 de 3

debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.

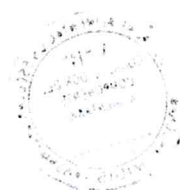
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene (PGH), referida a la línea del producto requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CHALONA SIN HUESO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5019-P-POD-01	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Chalona sin hueso.
- 1.2 Tipo de alimento : No Perecible.
- 1.3 Grupo de alimento : POA Deshidratado.
- 1.4 Descripción general : Es el producto elaborado a partir de la carne de ovino deshuesado y desgrasado, fileteado, salado, secado o deshidratado envasado herméticamente.

La sal utilizada en la elaboración de la chalona deberá ser de calidad alimentaria y cumplir con los requisitos establecidos para su uso, según la Norma Codex STAN 150.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor	Salado y característico.
Color	Típico de tonalidad blanco pajizo.
Olor	Característico del producto, exento de olor rancio y otros olores extraños (putrefactos, enmohecidos).
Textura	Debe ser seca al tacto sin presentar apariencia viscosa.
Aspecto	Exento de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y materias extrañas.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 20%	NTP 201.059.2015. Carne y Productos cárnicos. Charqui. Requisitos.
Proteína	Mínimo 45%	

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					M	M
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10 ²	10 ³
<i>Clostridium perfringes</i>	8	3	5	1	10 ²	10 ³
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	-

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio X.8).

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsa de BOPP (polipropileno biorientado) de primer uso.	0.20	1.00

 QaliWarma Programa Nacional de Alimentación Escolar	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CHALONA SIN HUESO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5019-P-POD-01	Pág. 2 de 3

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsa de BOPP (polipropileno biorientado) de primer uso.	Cajas de cartón corrugado o bolsa de polipropileno o de primer uso.

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo establecido en el CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991, Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preevasados, la cual considera la colocación de la siguiente información.

- Nombre del Alimento
- Lista de ingredientes
- Contenido neto o Peso neto
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora
- País de origen
- Identificación del lote
- Marcado de la fecha de vencimiento
- Instrucciones para la conservación
- Numero de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos.
- Instrucciones para su uso.

La fecha de vencimiento del producto declarada por el fabricante debe ser superior al periodo de atención de la entrega correspondiente.

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, vigente durante la fabricación del producto expedido por el SENASA.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de inspección de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S3, plan de muestro simple para



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CHALONA SIN HUESO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5019-P-POD-01	Pág. 3 de 3

inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestras), realizándose los ensayos organolépticos y físico químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo de liberación de la entrega correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CHARQUI SIN HUESO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5019-P-POD-02	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Charqui sin hueso.
- 1.2 Tipo de alimento : No Perecible.
- 1.3 Grupo de alimento : POA Deshidratado.
- 1.4 Descripción general : Es el producto elaborado a partir de la carne de llama, alpaca y sus híbridos, deshuesado, desgrasado, fileteado, salado, secado o deshidratado industrial y envasado herméticamente.

La sal utilizada en la elaboración del charqui deberá ser de calidad alimentaria y cumplir con los requisitos establecidos para su uso, según la Norma Codex STAN 150.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor	Salado característico.
Color	Típico de tonalidad blanco pajizo.
Olor	Característico del producto, exento de olor rancio y otros olores extraños (putrefactos, enmohecidos).
Textura	Debe ser seca al tacto sin presentar apariencia viscosa.
Aspecto	Exento de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y materias extrañas.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 20%	NTP 201.059.2015. Carne y Productos cárnicos. Charqui. Requisitos.
Proteína	Mínimo 45%	
Grasa	Máximo 12%	

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	C	Límite por g	
					m	M
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10 ²	10 ³
<i>Clostridium perfringens</i>	8	3	5	1	10 ²	10 ³
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	-

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio X.8).

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsa BOPP (polipropileno biorientado) de primer uso.	0.20	1.00

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsa BOPP (polipropileno biorientado) de primer uso.	Cajas de cartón corrugado o bolsa de polipropileno o de primer uso.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CHARQUI SIN HUESO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5019-P-POD-02	Pág. 2 de 3

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

La fecha de vencimiento del producto declarada por el fabricante debe ser superior al periodo de atención de la entrega correspondiente.

En caso el producto cuente con Registro Sanitario, la vigencia debe ser menor o igual a la vida útil del producto consignado en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

Adicionalmente, en el marco de la Ley N°30021 Ley de la promoción de la alimentación saludables para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA, el Programa entregará alimentos que según los parámetros técnicos no resulten con alto contenido de azúcares totales, grasas saturadas, sodio y contenido de grasas trans, lo cual será verificado inopinadamente por parte del PNAE Qali Warma.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CHARQUI SIN HUESO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5019-P-POD-01	Pág. 3 de 3

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene (PGH), referida a la línea del producto requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CHARQUI SIN HUESO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5019-P-POD-02	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Charqui sin hueso.
- 1.2 Tipo de alimento : No Perecible.
- 1.3 Grupo de alimento : POA Deshidratado.
- 1.4 Descripción general : Es el producto elaborado a partir de la carne de llama, alpaca y sus híbridos, deshuesado, desgrasado, fileteado, salado, secado o deshidratado y envasado herméticamente.

La sal utilizada en la elaboración del charqui deberá ser de calidad alimentaria y cumplir con los requisitos establecidos para su uso, según la Norma Codex STAN 150.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor	Salado característico.
Color	Típico de tonalidad blanco pajizo.
Olor	Característico del producto, exento de olor rancio y otros olores extraños (putrefactos, enmohecidos).
Textura	Debe ser seca al tacto sin presentar apariencia viscosa.
Aspecto	Exento de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y materias extrañas.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 20%	NTP 201.059.2015. Carne y Productos cárnicos. Charqui. Requisitos.
Proteína	Mínimo 45%	
Grasa	Máximo 12%	

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					M	M
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10 ²	10 ³
<i>Clostridium perfringens</i>	8	3	5	1	10 ²	10 ³
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	-

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio X.8).

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsa BOPP (polipropileno biorientado) de primer uso.	0.20	1.00

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CHARQUI SIN HUESO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5019-P-POD-02	Pág. 2 de 3

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsa BOPP (polipropileno biorientado) de primer uso.	Cajas de cartón corrugado o bolsa de polipropileno o de primer uso

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo establecido en el CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991, Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preevasados, la cual considera la colocación de la siguiente información.

- Nombre del Alimento
- Lista de ingredientes
- Contenido neto o Peso neto
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora
- País de origen
- Identificación del lote
- Marcado de la fecha de vencimiento
- Instrucciones para la conservación
- Numero de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos.
- Instrucciones para su uso.

La fecha de vencimiento del producto declarada por el fabricante debe ser superior al periodo de atención de la entrega correspondiente.

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, vigente durante la fabricación del producto expedido por el SENASA.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de inspección de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CHALONA SIN HUESO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5019-P-POD-01	Pág. 3 de 3

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S3, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestras), realizándose los ensayos organolépticos y físico químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo de liberación de la entrega correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5013-P-POD-03	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Mezcla en polvo a base de huevo para preparar tortilla.
- 1.2 Tipo de alimento : No perecibles.
- 1.3 Grupo de alimento : POA Deshidratado.
- 1.4 Descripción General : Es el producto obtenido a partir de la albúmina y yema de huevo de gallina, deshidratado, con o sin vegetales, harinas, almidones y sal. Envasado herméticamente.

Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA).

No se permitirá el uso de proteínas de soya y derivados (torta de soya, concentrados intermedios de soya) para remplazar la proteína del huevo.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Amarillo claro.
Olor	Característico a huevo, libre de olores extraños, como a rancio o descompuesto.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación
Humedad	Máximo 7.0%
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	3	3	5	1	10 ⁴	10 ⁶
Coliformes	4	3	5	3	10	10 ²
<i>Bacillus cereus</i>	7	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>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 IV.2).



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5013-P-POD-03	Pág. 2 de 3

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas bilaminadas, trilaminadas de polipropileno biorientado (BOPP) de primer uso.	0.25	1.00

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas bilaminadas de polipropileno biorientado (BOPP) de primer uso.	Cajas de cartón corrugado de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado (No aplica para productos importados).



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5013-P-POD-03	Pág. 3 de 4

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Productos nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N°449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.

b) Productos importados

- Copia simple del Registro Sanitario de producto importado, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5013-P-POD-03	Pág. 4 de 4

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.



Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.



Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



- Se podrá aceptar el certificado o informe de inspección emitido en el país de origen, siempre que el Organismo de Evaluación de la Conformidad esté acreditado por el Organismo de Acreditación de Laboratorios u Organismos de Inspección integrantes de la Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios (ILAC), los mismos que deben indicar el método de muestreo aplicado por lote de acuerdo a la Norma ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose

los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía., los cuales deben estar traducidos al español.



La prueba de esterilidad comercial debe realizarse de acuerdo a 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), por lote, consignando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método; los cuales deben estar traducidos al español.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PAPA SECA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-TUB-01	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Papa seca.
- 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : Tubérculo.
- 1.4 Descripción General : Es el producto obtenido a partir de la papa la cual es deshidratada. Envasado herméticamente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Característico. Exento de sabores y olores extraños.
Color	Característico a la variedad de la papa.
Aspecto	Forma irregular, exento de materias extrañas.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación
Humedad	Máximo 10 %

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).

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	5.00

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

El envase primario deberá ser acorde al contenido (peso neto) del producto. Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

La fecha de vencimiento del producto declarada por el fabricante debe ser superior al periodo de atención de la entrega correspondiente.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PAPA SECA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-TUB-01	Pág. 2 de 3

En caso el producto cuente con Registro Sanitario, la vigencia debe ser mayor o igual a la vida útil del producto consignado en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N°449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PAPA SECA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-TUB-01	Pág. 2 de 3

con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE CAMOTE MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-HAR-01	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Harina de camote.
- 1.2 Tipo de Alimentos : No perecibles.
- 1.3 Grupo de Alimentos : Harina regional.
- 1.4 Descripción General : Es el producto elaborado a partir de camote, obtenido mediante un proceso de secado o deshidratado y molienda. Envasado herméticamente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Característico, exento de sabores y olores extraños.
Color	Característico.
Apariencia	Homogéneo, sin grumos.

2.2. Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 15.0%	NTP 205.043:1976 (Revisada el 2012) Harinas sucedáneas procedentes de tubérculos y raíces.
Cenizas	Máximo 2.5%	
Acidez	Máximo 0.15%	

2.3. Características microbiológicas

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

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	1.00

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno o papel multipliego o cajas corrugadas de primer uso.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE CAMOTE MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-HAR-01	Pág. 2 de 3

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente. La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA DE CAMOTE MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-HAR-01	Pág. 2 de 3

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE YUCA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-HAR-02	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Harina de yuca.
- 1.2 Tipo de Alimentos : No perecibles.
- 1.3 Grupo de Alimentos : Harina regional.
- 1.4 Descripción General : Es el producto elaborado a partir de yuca, obtenido mediante un proceso de secado o deshidratado y molienda. Envasado herméticamente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Olor y Sabor	Característico.
Color	Característico, exento de olores y sabores extraños.
Aspecto	Homogéneo, sin grumos.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 13.0%	NTP 011.500. 2009 (Revisada el 2014) Yuca y derivados. Harina de Yuca. Definiciones, clasificación y requisitos.
Cenizas	Máximo 3%	
Fibra bruta	Máximo 2%	
Acido Cianhídrico	Máximo 10 mg/kg	
Tamaño de partícula (harina fina)	Mínimo 90% deberá pasar por un tamiz de 0.60 mm	

2.3 Características microbiológicas

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

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	1.00

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno o papel multipliego o cajas corrugadas de primer uso.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE YUCA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-HAR-02	Pág. 2 de 3

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE YUCA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 05	CÓDIGO: 5022-P-HAR-02	Pág. 3 de 3

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.



Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.



Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.



Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE FARIÑA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5022-P-HAR -03	Pág. 1 de 3

FARIÑA DE YUCA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Fariña de yuca
- 1.2 Tipo de Alimentos : No perecibles
- 1.3 Grupo de Alimentos : Tubérculos y derivados
- 1.4 Descripción General : Es el producto elaborado a partir de la yuca obtenida mediante un proceso de pelado, lavado, rallado, fermentado, prensado, fragmentado, granulado, secado, cernido, sometido a un tratamiento térmico (pre-cocción). Envasado herméticamente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Olor y Sabor	Característico, exento de olores y sabores extraños.	NTP 011.501:2009 (revisada 2014) YUCA Y DERIVADOS, Fariña fermentada (gari) Definiciones, clasificación y requisitos
Color	Característico.	
Aspecto	Gránulos de tamaño variable.	

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	NTP 011.501:2009 (revisada 2014) YUCA Y DERIVADOS, Fariña fermentada (gari) Definiciones, clasificación y requisitos.
Ácido cianhídrico (ácido cianhídrico libre)	Máximo 2 mg/kg	

2.3 Características microbiológicas

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

Fuente: R.M. N° 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)

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	1.00

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE FARIÑA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5022-P-HAR-03	Pág. 2 de 3

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

El envase primario deberá ser acorde al contenido (peso neto) del producto.
Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE FARIÑA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002-PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5022-P-HAR-03	Pág. 3 de 3

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de inspección, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección Acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALMIDÓN DE YUCA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5022-P-HAR-04	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Almidón de yuca.(Tapioca)
- 1.2 Tipo de Alimentos : No perecibles.
- 1.3 Grupo de Alimentos : Harina regional.
- 1.4 Descripción General : Es el producto elaborado a partir de yuca, es un polvo fino de color blanco, inodoro e insípido. Envasado herméticamente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Apariencia	Polvo fino.
Color	Blanco.
Olor	Inodoro, exento de olor extraño.
Sabor	Insípido, exento de sabor extraño.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 13.0%	NTP 011.500. 2009 (Revisada el 2014) Yuca y derivados. Harina de Yuca. Definiciones, clasificación y requisitos.
Cenizas	Máximo 3%	
Fibra bruta	Máximo 2%	
Ácido Cianhídrico	Máximo 10 mg/kg	
Tamaño de partícula (harina fina)	Mínimo 90% deberá pasar por un tamiz de 0.60 mm	

2.3 Características microbiológicas

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

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas BOPP (polipropileno biorientado) o cajas de cartón con bolsa interna.	0.10	1.00

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALMIDÓN DE YUCA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5022-P- HAR-04	Pág. 2 de 3

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas BOPP (polipropileno biorientado) o cajas de cartón con bolsa interna.	Bolsas de polietileno y/o polipropileno o papel multipliego o cajas corrugadas de primer uso.

Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALMIDÓN DE YUCA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5022-P- HAR-04	Pág. 3de 3

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N°449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características, organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE MEZCLA DE HARINA DE ARROZ FORTIFICADA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5022-P-HAR-05	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1. Denominación técnica : Harina de arroz fortificado con vitaminas y minerales.
- 1.2. Tipo de alimentos : No Perecibles.
- 1.3. Grupo de alimentos : Harina de cereales.
- 1.4. Descripción General : Es el producto obtenido a partir de la harina de arroz, con proteína concentrada de soya y/o proteína aislada de soya, con vitaminas y minerales, saborizada o no.

Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA).

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Característico a arroz, libre de sabores y olores extraños.
Color	Blanco a crema
Aspecto	Homogéneo, polvo granulado sin grumos.

2.2. Características físico-químicas

Requisit	Especificación	Referencia
Humedad	Máx. 5.0%	R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas sociales de Alimentación".
Acidez (expresada en ácido sulfúrico)	Máx. 0.15%	
Proteína	Mín. 32.0 %	
Hierro	Mín. 25 mg.	

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE MEZCLA DE HARINA DE ARROZ FORTIFICADA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5022-P- HAR-05	Pág. 2 de 3

2.3. Características microbiológicas

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

Fuente: R.M. N° 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).

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	5.00

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

El envase primario deberá ser acorde al contenido (peso neto) del producto. Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

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

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98- SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE MEZCLA DE HARINA DE ARROZ FORTIFICADA MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5022-P- HAR-05	Pág. 3 de 3

- Condiciones especiales de conservación.
- Número del Registro Sanitario.
- País de origen (requisito adicional)

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditados ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE MEZCLA DE HARINA DE MANÍ Y MAÍZ AMARILLO FORTIFICADO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5022-P-HAR-06	Pág. 1 de 3

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1. Denominación técnica : Mezcla de harina de maní tostado y maíz amarillo fortificado con vitaminas y minerales.
- 1.2. Tipo de alimentos : No Perecibles.
- 1.3. Grupo de alimentos : Harina de Cereal
- 1.4. Descripción General : Es el producto obtenido a partir de la mezcla en polvo de harina de maní tostado y harina de maíz amarillo, puede contener proteína y/o aislado de soya, con vitaminas y minerales, saborizada o no.

Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA).

Está prohibido el uso de edulcorantes.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Característico a maní tostado, maíz amarillo, libre de sabores y olores extraños.
Color	Mostaza
Aspecto	Homogéneo, polvo granulado sin grumos.

2.2. Características físico-químicas

Requisito	Especifica	Referencia
Humedad	Máx. 5.0%	R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas sociales de Alimentación".
Acidez (expresada en ácido sulfúrico)	Máx. 0.15%	
Proteína	Mín. 20.0 %	
Hierro	Mín. 25 mg.	

2.3. Características microbiológicas

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

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio IX.5).

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE MEZCLA DE HARINA DE MANÍ Y MAÍZ AMARILLO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5022-P- HAR-06	Pág. 2 de 3

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Presentación	Peso neto mínimo (kg)	Peso neto máximo (kg)
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	0.25	5.00

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado).	Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

El envase primario deberá ser acorde al contenido (peso neto) del producto. Para caso de transporte y distribución, se podrá considerar un envase adicional al envase secundario, el mismo que debe ser de primer uso.

3.3 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente. La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.

3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98- SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE MEZCLA DE HARINA DE MANÍ Y MAÍZ AMARILLO MODALIDAD PRODUCTOS	ESP-002- PNAEQW-UOP
Versión: N° 03	CÓDIGO: 5022-P- HAR-06	Pág. 3 de 3

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de Inspección, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote.

Emitidos por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes.

Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía.

Para las características microbiológicas, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo liberación correspondiente.



