ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS

MODALIDAD RACIONES

DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

ESPECIFICACIONES GENERALES

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

La modalidad raciones contempla la entrega de desayunos o refrigerios listos para ser consumidos por los usuarios, en forma diaria y por cada turno en las Instituciones Educativas Públicas, de acuerdo a lo establecido en el contrato suscrito.

En el caso de los productos industralizados (no acompañamientos) deberán tener la fecha de vencimiento mínimo de diez (10) días adicionales a la fecha de su consumo.

No se permite el uso de bromatos en la preparación de pan, en cumplimiento con lo establecido en la Ley N° 27932 "Ley que prohíbe el uso de la sustancia química bromato de potasio en la elaboración del pan y otros productos alimenticios destinados al consumo humano" y su Reglamento.

Los alimentos no deberán presentar metales pesados y residuos de plaguicidas, que excedan los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por norma nacional o en ausencia de esta, por el Codex Alimentarius.

Los envases empleados deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y su modificatoria con el D.S. N°038-2014-SA y en el numeral 6.5.9 de la R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

El desayuno está constituido por un bebible industrializado más un componente sólido.

En el marco de las Medidas de Ecoeficiencia para el Sector Público, previstas en el Decreto Supremo N°009-2009-MINAM, modificado a través del Decreto Supremo N°011-2010-MINAM, se recomienda que para el caso específico de los envases secundarios de los productos de panificación, el uso de bolsas biodegradables.

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

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

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

La harina de trigo fortificada utilizada como insumo en la elaboración de los productos de panificación, galletería y otros, deben cumplir lo establecido en la Ley Nº 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes".

CÓDIGO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE BEBIBLES	VERSIÓN
5013-R-BEB-01	Leche con Cereales	V.5
5013-R-BEB-02	Leche Enriquecida	V.7
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE YOGURT BEBIBLE	
5013-R-YOG-01	Yogurt Bebible	V.2
5013-R-YOG-02	Yogurt Bebible (UHT)	V.2
5013-R-YOG-03	Leche Fermentada tratada térmicamente	V.2
5013-R-YOG-04	Leche Fermentada tratada térmicamente (UHT)	V.2
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTOS A BASE DE FRUTAS	
5013-R-NEC-01	Néctar de Fruta	V.5
5013-R-COF-02	Puré o Compota de fruta	V.2
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CREMA LÁCTEA	
5013-R-CLÁC-01	Crema Láctea con Omega 3	V.2
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE GALLETERIA	
5018-R-GAL-01	Galleta con Cereales	V.5
5018-R-GAL-02	Galleta con Kiwicha	V.5
5018-R-GAL-03	Galleta con Quinua	V.5
5018-R-GAL-04	Galleta Integral	V.5
5018-R-GAL-05	Galleta con Maca	V.5
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HUEVO	
5013-R-HUE-01	Huevo de Gallina	V.3
5013-R-HUE-02	Huevo Sancochado	V.3
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PAN COMUN	
5018-R-PAC-01	Pan Común	V.4
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PAN ESPECIAL	
5018-R-PAE-01	Pan con granos andinos, pasas y leche	V.4
5018-R-PAE-02	Pan con aceituna	V.4
5018-R-PAE-03	Pan con cebada, avena o kiwicha y mantequilla	V.4
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PAN CON DERIVADO LÁCTEO	
5018-R-PDL-01	Pan con Queso y Leche	V.4
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PAN DULCE	
5018-R-PAD-01	Chancay de huevo	V.4
5018-R-PAD-02	Pan de Yema	V.4
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PAN REGIONAL	
5018-R-PAR-01	Pan de Plátano	V.4
5018-R-PAR-02	Pan Integral	V.4
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PAN FORTIFICADO	
5018-R-PAF-01	Pan Fortificado	V.2
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE SNACK SALUDABLE	
5019-R-SNS-01	Maní con o sin pasas	V.4

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ACOMPAÑAMIENTO		
5017-R-ACO-01	Aceituna	V.5
5013-R-ACO-02	Mantequilla	V.5
5013-R-ACO-03	Quesos Madurados	V.5
5013-R-ACO-04	Sangre en Polvo	V.2

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE QUEQUE		
5018-R-QUE-01	Queque con Granos Andinos	V.4
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE BARRA DE CEREALES		
5019-R-BAC-01	Barra de Cereales	V.5

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Leche con cereales o leche reconstituida con cereales o leche recombinada con cereales.
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
1.3 Grupo de alimentos : Bebibles.
1.4 Descripción General : Es un producto elaborado a partir de: leche, con o sin adición de leche en polvo, con o sin adición de grasa de leche o extracto seco magro de leche, con adición de harina de avena y/o harina de maíz y/o harina de quinua, y/o harina de arroz y/o harina de kiwicha, con o sin azúcar, con vitaminas y minerales. El cual ha sido sometido a un tratamiento térmico el que le confiere larga vida útil.

El orden de los ingredientes establecidos en la descripción general, deberán estar indicados en el rotulado.

Pudiendo ser elaboradas con un solo tipo de cereal o mezclas.

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 de gran intensidad como sustitutos del azúcar.

Se podrá aceptar el uso de cacao en polvo.

No se permitirá el uso de grasa de origen vegetal, grasas hidrogenadas (grasas trans) como fuente de grasa o para reemplazar la grasa de la leche.

No se permitirá el uso de proteínas de soya y derivados (torta de soya, concentrados intermedios de soya) para remplazar la proteína de la leche.

Se prohíbe la adición de insumos, aditivos alimentarios, nutrientes y micronutrientes, cuya fecha de vencimiento de vida útil sea anterior a la del producto terminado.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	Característico.	NTP 202.189:2004 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche Saborizada. Requisitos.
Olor	Característico, sin olores extraños.	
Sabor	Característico, sin sabores extraños.	
Aspecto	Fluido homogéneo, podrá tener sólidos de los ingredientes en suspensión o en sedimento (*).	

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

2.2 Características físico químicas en 100 mL

Característica	Valor
Proteína (g)	Mínimo 3.0
Grasa Total (g)	Máximo 4.5

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 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 neto (mL)
Multilaminado de cartón, aluminio y polietileno.	Mínimo 200
Hojalata	

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Multilaminado de cartón, aluminio y polietileno, con sorbete de plástico, en presentación individual, protegido y adherido al envase.	Cajas de cartón corrugado o bandejas de cartón cubiertas por material de plástico termoencogible, de primer uso.
Hojalata con abre fácil, los envases deberán incluir sorbete de plástico, en presentación individual y herméticamente protegido.	

El envase primario deberá ser acorde al contenido 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 (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 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. Nº 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 LCA 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 el D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos"

  Los Certificados y/o Informes de ensayos deberán estar vigentes durante el periodo de liberación de la entrega 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 el D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos"

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, el cual debe tener resultados de análisis 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.

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), consignando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método; los cuales deben estar traducidos al español.

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Leche Enriquecida o Leche Reconstituida Enriquecida o Leche Recombinada Enriquecida
1.2 Tipo de alimento : No Perecibles.
1.3 Grupo de alimentos : Bebibles.
1.4 Descripción General : Es un producto elaborado a partir de: leche, con o sin adición de leche en polvo, con o sin adición de grasa de leche o extracto seco magro de leche con o sin adición de azúcar, con adición de ácidos grasos esenciales (como fuente de DHA, ARA, EPA u otros), con vitaminas y minerales, saborizada o no. El cual ha sido sometido a un tratamiento térmico el que le confiere larga vida útil.

Se podrá aceptar el uso de cacao en polvo

El orden de los ingredientes establecidos en la descripción general, deberán estar reflejados en el rotulado.

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 de gran intensidad como sustitutos del azúcar.

No se permitirá el uso de grasa de origen vegetal, grasas hidrogenadas (grasas trans) como fuente de grasa o para reemplazar la grasa de la leche.

No se permitirá el uso de proteínas de soya y derivados (torta de soya, concentrados intermedios de soya) para remplazar la proteína de la leche.

Se prohíbe la adición de insumos, aditivos alimentarios, nutrientes y micronutrientes, cuya fecha de vencimiento de vida útil sea anterior a la del producto terminado.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	Característico.	NTP 202.189:2004 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche Saborizada. Requisitos.
Olor	Característico, sin olores extraños.	
Sabor	Característico, sin sabores extraños.	
Aspecto	Fluido homogéneo, podrá tener sólidos de los ingredientes en suspensión o en sedimento.	

2.2 Características físico químicas

Característica	Valor	Referencia
Densidad a 15°C (g/ml)	1,0296 – 1,0340 *	D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos
Acidez expresada como ácido láctico (g/100g)	0,14 – 0,18	
Extracto seco 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	

* Los valores de densidad podrán sobrepasar el rango establecido, en función a la cantidad de azúcar de acuerdo a los límites establecidos en el Reglamento de la Ley de Alimentación Saludable; lo que no debe afectar las demás características físico químicas.

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 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 individual	Contenido neto (mL)
Multilaminado de cartón, aluminio y polietileno.	Mínimo 200
Hojalata	

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Multilaminado de cartón, aluminio y polietileno, con sorbete de plástico, en presentación individual, protegido y adherido al envase.	Cajas de cartón corrugado o bandejas de cartón cubiertas por material de plástico termoencogible, de primer uso.
Hojalata con abre fácil, los envases deberán incluir sorbete de plástico, en presentación individual y herméticamente protegido.	

El envase primario deberá ser acorde al contenido 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 (No aplica para productos importados).

Adicionalmente, en el marco de la Ley N°30021 Ley de promoción de la alimentación saludables para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo Nº 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. Nº 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 químico, microbiológico, 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 LCA 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 el D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos"

  Los Certificados y/o Informes de ensayos deberán estar vigentes durante el periodo de liberación de la entrega 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 el D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos"

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

- Se podrá aceptar el certificado o informe de inspección emitido en el país de origen, el cual debe tener resultados de análisis 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.

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), consignando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método; los cuales deben estar traducidos al español.

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Yogurt Tratado Térmicamente
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
1.3. Grupo de alimentos : Bebibles
1.4. Descripción General : Es un producto lácteo obtenido por medio de la fermentación de la leche, sometido a tratamiento térmico (pasteurización) luego de la fermentación. Puede contener ingredientes no lácteos (frutas y/o jugos y/o purés y/o pulpas y/o cereales, y otros alimentos aromatizantes naturales e inocuos) y/o sabores, con o sin azúcar, entre otros ingredientes.

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 de gran intensidad como sustitutos del azúcar.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Característica	Especificación
Color	Característico.
Olor	Característico, sin olores extraños.
Sabor	Característico, sin sabores extraños.
Aspecto	Líquido homogéneo y sin grumos.

2.2. Características físico-químicas

Característica	Valor	Referencia
Materia grasa láctea (g/100)	Mínimo 3,0	D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos" articulo 20 Yogur entero.
Acidez valorada expresada como % de ácido láctico (g/100g)	Mínimo 0,6	
Proteína láctea (Nx6.38) (g/100g)	Mínimo 2,7	

2.3 Características microbiológicas

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

Fuente: 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 neto mínimo (g ó mL)
Envase aséptico termoformado (poliestireno, etilenvinilalcohol, polietileno y polipropileno).	200
Multilaminado de cartón, aluminio y polietileno	

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Envase aséptico termoformado (poliestireno, etilenvinilalcohol, polietileno y polipropileno).	Cajas de cartón corrugado o bandejas de cartón cubiertas por material de plástico termoencogible, de primer uso.
Multilaminado de cartón, aluminio y polietileno, con sorbete de plástico, en presentación individual, protegido y adherido al envase.	

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).
- Información nutricional (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).

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 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, los cuales deben 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 5538 (IDF 113.2004): 2010 (2015) nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple con LCA 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 D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.

  Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo de 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 5538 (IDF 113.2004): 2010 (2015) nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple con LCA 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 el D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos"

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

- Se podrá aceptar el certificado o informe de inspección emitido en el país de origen, el cual debe tener resultados de análisis 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), consignando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método; los cuales deben estar traducidos al español.

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Yogurt Tratado Térmicamente (UHT)
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
1.3. Grupo de alimentos : Bebibles
1.4. Descripción General : Es un producto lácteo obtenido por medio de la fermentación de la leche, sometido a tratamiento térmico (UHT) luego de la fermentación. Puede contener ingredientes no lácteos (frutas y/o jugos y/o purés y/o pulpas y/o cereales, y otros alimentos aromatizantes naturales e inocuos) y/o sabores, con o sin azúcar, entre otros ingredientes.

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 de gran intensidad como sustitutos del azúcar.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Característica	Especificación
Color	Característico.
Olor	Característico, sin olores extraños.
Sabor	Característico, sin sabores extraños.
Aspecto	Líquido homogéneo y sin grumos.

2.2. Características físico-químicas

Caracteristica	Valor	Referencia
Materia grasa láctea (g/100)	Mínimo 3,0	D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos" articulo 20 Yogur entero.
Acidez valorada expresada como % de ácido láctico (g/100g)	Mínimo 0,6	
Proteína láctea (Nx6.38) (g/100g)	Mínimo 2,7	

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 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 neto mínimo
Multilaminado de cartón, aluminio y polietileno con sorbete de plástico, presentación individual, protegido y adherido al envase.	Mínimo 200 ml

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Multilaminado de cartón, aluminio y polietileno con sorbete de plástico, presentación individual, protegido y adherido al envase.	Cajas de cartón corrugado o bandejas de cartón cubiertas por material de plástico termoencogible, 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).
- Información nutricional (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).

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 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, los cuales deben 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 5538 (IDF 113.2004): 2010 (2015) nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple con LCA 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 D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo de 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 5538 (IDF 113.2004): 2010 (2015) nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple con LCA 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 el D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos"

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

- Se podrá aceptar el certificado o informe de inspección emitido en el país de origen, el cual debe tener resultados de análisis 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), consignando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método; los cuales deben estar traducidos al español.

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Leche Fermentada Tratada Térmicamente
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
1.3. Grupo de alimentos : Bebibles
1.4. Descripción General : Es un producto lácteo obtenido por medio de la fermentación de la leche, sometido a tratamiento térmico (pasteurización) luego de la fermentación. Puede contener ingredientes no lácteos (frutas y/o jugos y/o purés y/o pulpas y/o cereales, y otros alimentos aromatizantes naturales e inocuos) y/o sabores, con o sin azúcar, entre otros ingredientes.

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 de gran intensidad como sustitutos del azúcar.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Característica	Especificación
Color	Característico.
Olor	Característico, sin olores extraños.
Sabor	Característico, sin sabores extraños.
Aspecto	Líquido homogéneo y sin grumos.

2.2. Características físico-químicas

Característica	Valor	Referencia
Materia grasa láctea (g/100)	Mínimo 3,0	D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos" articulo 20 Yogur entero.
Acidez valorada expresada como % de ácido láctico (g/100g)	Mínimo 0,6	
Proteína láctea (Nx6.38) (g/100g)	Mínimo 2,7	

2.3 Características microbiológicas

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

Fuente: 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 neto mínimo (g ó mL)
Envase aséptico termoformado (poliestireno, etilenvinilalcohol, polietileno y polipropileno).	200
Multilaminado de cartón, aluminio y polietileno.	

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Envase aséptico termoformado (poliestireno, etilenvinilalcohol, polietileno y polipropileno).	Cajas de cartón corrugado o bandejas de cartón cubiertas por material de plástico termoencogible, de primer uso.
Multilaminado de cartón, aluminio y polietileno, con sorbete de plástico, en presentación individual, protegido y adherido al envase.	

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).
- Información nutricional (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).

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 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, los cuales deben 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 5538 (IDF 113.2004): 2010 (2015) nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple con LCA 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 D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.

  Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo de 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 5538 (IDF 113.2004): 2010 (2015) nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple con LCA 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 el D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos"

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

  Se podrá aceptar el certificado o informe de inspección emitido en el país de origen, el cual debe tener resultados de análisis 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 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), consignando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método; los cuales deben estar traducidos al español.

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Leche Fermentada Tratada Térmicamente (UHT)
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
1.3. Grupo de alimentos : Bebibles
1.4. Descripción General : Es un producto lácteo obtenido por medio de la fermentación de la leche, sometido a tratamiento térmico (UHT) luego de la fermentación. Puede contener ingredientes no lácteos (frutas y/o jugos y/o purés y/o pulpas y/o cereales, y otros alimentos aromatizantes naturales e inocuos) y/o sabores, con o sin azúcar, entre otros ingredientes.

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 de gran intensidad como sustitutos del azúcar.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Característica	Especificación
Color	Característico.
Olor	Característico, sin olores extraños.
Sabor	Característico, sin sabores extraños.
Aspecto	Líquido homogéneo y sin grumos.

2.2. Características físico-químicas

Característica	Valor	Referencia
Materia grasa láctea (g/100)	Mínimo 3,0	D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos" articulo 20 Yogur entero.
Acidez valorada expresada como % de ácido láctico (g/100g)	Mínimo 0,6	
Proteína láctea (Nx6.38) (g/100g)	Mínimo 2,7	

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 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 neto mínimo
Multilaminado de cartón, aluminio y polietileno con sorbete de plástico, presentación individual, protegido y adherido al envase.	Mínimo 200 ml

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Multilaminado de cartón, aluminio y polietileno con sorbete de plástico, presentación individual, protegido y adherido al envase.	Cajas de cartón corrugado o bandejas de cartón cubiertas por material de plástico termoencogible, 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).
- Información nutricional (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).

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 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, los cuales deben 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 5538 (IDF 113.2004): 2010 (2015) nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple con LCA 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 D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.

Los Certificados y/o Informes de Inspección deberán estar vigentes durante el periodo de 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 5538 (IDF 113.2004): 2010 (2015) nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple con LCA 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 el D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos"

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

Se podrá aceptar el certificado o informe de inspección emitido en el país de origen, el cual debe tener resultados de análisis 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), consignando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método; los cuales deben estar traducidos al español.

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma – MIDIS – V°B° Especialista en Alimentos y Estándares de Calidad

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma – MIDIS – V°B° Especialista en Alimentos y Estándares de Calidad Profesional II

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma – MIDIS – V°B° Coordinador del Componente Alimentario

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma – MIDIS – V°B° Jefe de la Unidad de Organización de las Prestaciones

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Néctar de fruta.
1.2 Tipo de alimento : No Perecibles.
1.3 Grupo de alimentos : Productos a Base de Frutas
1.4 Descripción General : Es un producto elaborado a partir de fruta, con adición de agua, con o sin adición de azúcar, con adición de vitaminas y/o minerales.

Sólo se permitirá el uso de aditivos naturales.

Está prohibido el uso de edulcorantes de gran intensidad como sustitutos del azúcar.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor y Sabor	Característico, exento de olores y sabores extraños.	NTP 203.110:2009 JUGOS, NECTARES Y BEBIDAS DE FRUTA. Requisitos.
Color	Característico.	
Aspecto	Fluido homogéneo, podrá tener sólidos de los ingredientes en suspensión o en sedimento.	

2.2 Características físico químicas en 100 mL.

Característica	Valor	Referencia
pH	Menor 4.5	NTP 203.110:2009 JUGOS, NÉCTARES Y BEBIDAS DE FRUTA. Requisitos.

2.3 Características Microbiológicas

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

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envases

Envase primario	Envase secundario
• Multilaminado de cartón, aluminio y polietileno con sorbete en presentación individual, protegido y adherido al envase. • Envases PET.	Cajas de cartón corrugado o bandejas de cartón cubiertas por material de plástico termoencogible, de primer uso.

3.2 Presentaciones

Presentación	Contenido neto (mL)
• Multilaminado de cartón, aluminio y polietileno. • Envases PET.	Mínimo 200

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 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 (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 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, los cuales deben 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 tener resultados de análisis 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.

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, el cual debe tener resultados de análisis 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), consignando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método; los cuales deben estar traducidos al español.

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Puré o compota de frutas.
1.2 Tipo de alimento : No Perecibles.
1.3 Grupo de alimentos : Productos a base de frutas
1.4 Descripción General : Es un producto elaborado a partir de fruta o una mezcla de frutas, sin adición de agua, con o sin adición de azúcar, con o sin adición de vitaminas y/o minerales.

No se permite la adición de preservantes, colorantes ni saborizantes.

Está prohibido el uso de edulcorantes de gran intensidad como sustitutos del azúcar.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor y Sabor	Característico, exento de olores y sabores extraños.	NTP 203.106:1985 (revisada 2017) COMPOTA DE MANZANA. Requisitos.
Color	Característico.	
Consistencia	Fluido homogéneo semisólido.	

2.2 Características físico químicas

Característica	Valor	Referencia
pH	Menor a 4.6	NTP 203.106:1985 (revisada 2017) COMPOTA DE MANZANA. Requisitos.
Solidos solubles (°Brix)	Mínimo 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 por organizaciones con credibilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales deben especificarse en el Informe de Ensayo.

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

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

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envases

Envase primario	Envase secundario
• Multilaminado de polietileno más aluminio más polietileno con tapa de seguridad. • Doy pack con boquilla y con tapa. • Retortable –pouch con boquilla y con tapa.	Cajas de cartón corrugado, de primer uso.

3.2 Presentaciones

Presentación	Peso neto (g)
• Multilaminado de polietileno más aluminio más polietileno. • Doy pack • Retortable –pouch	Mínimo 90

3.3 Tiempo de vida útil

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 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 (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 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. Nº 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, los cuales deben ser 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, los cuales deben 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, el cual debe tener resultados de análisis 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.

  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), consignando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método; los cuales deben estar traducidos al español.

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.

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Nivel	Peso neto mínimo (kg)	Unidades de galleta (*)
Inicial	0.030	Mínimo 4
Primaria	0.048	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.

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.

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, los cuales deben 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.

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.

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Nivel	Peso neto mínimo (kg)	Unidades de galleta (*)
Inicial	0.030	Mínimo 4
Primaria	0.048	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.

...

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, los cuales deben 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 muestreo 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.

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.

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Nivel	Peso neto mínimo (kg)	Unidades de galleta (*)
Inicial	0.030	Mínimo 4
Primaria	0.048	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.

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 Nº 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. Nº 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, los cuales deben 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.

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Galleta integral.
1.2 Tipo de alimento : No perecible.
1.3 Grupo de alimento : Galleteria.
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	Caracteristico.
Olor	Característico.
Sabor	Caracteristico.
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 Pasteleria" 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	Limite 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 Pasteleria" y su modificatoria R.M. N°225-2016/MINSA.

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Nivel	Peso neto mínimo (kg)	Unidades de galleta (*)
Inicial	0.030	Mínimo 4
Primaria	0.048	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.

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, los cuales deben 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-quimicos 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.

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.

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Nivel	Peso neto mínimo (kg)	Unidades de galleta (*)
Inicial	0.030	Mínimo 4
Primaria	0.048	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 rólulo 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 Nº 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. Nº 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, los cuales deben 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.

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Crema láctea con omega 3
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
1.3. Grupo de alimentos : Crema láctea
1.4. Descripción General : Es el producto elaborado a partir de leche en polvo, azúcar, aceite de pescado refinado de anchoveta (como fuente de Omega 3), saborizada, entre otros ingredientes.

Se podrá aceptar el uso de cacao en polvo
Está prohibido el uso de edulcorantes de gran intensidad como sustitutos del azúcar.
El orden de los ingredientes establecidos en la descripción general, deberán estar indicados en el rotulado.

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	Suave, cremosa

2.2. Características físico-químicas

Característica	Valor
Omega 3 (%)	Mínimo 3.60
Humedad (%)	Máximo 9.0
Índice de peróxido	Máximo 10 meq de oxígeno activo/kg

2.3. Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^2	10^3
Escherichia coli	6	3	5	1	3	10
Salmonella sp	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)
• Pote con tapa de papel laminado de polietileno/polipropileno con cucharita de plástico en presentación individual, protegido y adherido al envase. • Cápsula con tapa de papel laminado de polietileno/polipropileno/PVC con cucharita de plástico en presentación individual, protegido y adherido al envase. • Lámina de aluminio y PVC cristal termoformado con cucharita de plástico en presentación individual, protegido y adherido al envase.	0.012

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
• Pote con tapa de papel laminado de polietileno/polipropileno con cucharita de plástico en presentación individual, protegido y adherido al envase. • Cápsula con tapa de papel laminado de polietileno/polipropileno/PVC con cucharita de plástico en presentación individual, protegido y adherido al envase. • Lámina de aluminio y PVC cristal termoformado con cucharita de plástico en presentación individual, protegido y adherido al envase.	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 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.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones especiales de conservación.
- Número del Registro Sanitario.
- País de origen (requisito adicional).
- Información nutricional (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 Nº 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 vigente que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. Nº 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, los cuales deben 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.

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

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

(*) Se permitirá un máximo de 2% de huevos quiñados o rotos en destino, como huevo fresco.

2.2 Características físicas

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

2.3 Características microbiológicas

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

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envases

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

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

3.2 Rotulado

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

- Razón social.
- Peso o presentación.
- Fecha de vencimiento.

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, 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. Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto (siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis) o copia refrendada por el representante de la empresa distribuidora o sucursal autorizada por el fabricante.

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

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Huevo Sancochado.
1.2 Tipo de alimentos : Perecible.
1.3 Grupo de alimentos : Huevo.
1.4 Descripción General : Es un producto obtenido a partir del huevo de gallina cocido.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Características organolépticas

Atributo	Cáscara	Albúmina	Yema
Olor	Característico.	Característico.	Característico.
Color	Característico.	Blanquecina.	Característico.
Aspecto	Compacta e íntegra.	Totalmente coagulada, no debe desintegrarse, de color blanquecino característico.	Coagulada, homogénea, de color característico, no debe presentar coloraciones verdosas ni oscuras.

3) PRESENTACIÓN

El peso mínimo de 56 gramos.

3.1 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsa de polipropileno y/o polipropileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).	Bandejas porta huevos de plástico o caja de plástico con bandeja porta huevo de plástico, limpias y protegidas que permitan su adecuado transporte manteniendo su integridad.

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto
- Nombre y dirección del fabricante.
- Fecha de producción.

Se debe incluir la siguiente frase:
"De consumo inmediato en la Institución Educativa".

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. El mismo que podrá estar consignado en etiqueta autoadhesiva, no se permitirá rotulados con plumón indeleble.

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Pan común (labranza, chapla, tres puntas, pan de piso, pan francés y entre otros).

1.2 Tipo de alimentos : Perecibles.

1.3 Grupo de alimentos : Pan común.

1.4 Descripción General : Es el producto obtenido por la cocción de masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, agua, sal, levadura entre otros ingredientes permitidos.

Por cada 100 g. de harina de trigo fortificada deberá contener como máximo 5 g. de azúcar.

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

Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico, exento de áreas quemadas.
Sabor	Característico.
Olor	Característico.

3) PRESENTACIÓN

Presentación	Peso
- Envase Primario: bolsa de polipropileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado). - Servilleta de primer uso, la cual deberá estar incluida entre el envase primario y el envase secundario, en igual número de unidadades de panes contenido en cada envase secundario, es decir 25 unidades.	- El peso por unidad para cada nivel educativo se establece en las Tablas de Alternativas para la provisión de Desayunos o Refrigerios, según corresponda (Anexo 3-B de las Bases Integradas del Proceso de Compra).

3.1 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsa de polipropileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).	Bolsas de polietileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).

Cada envase secundario deberá contener como máximo 25 unidades.

El producto debe ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

3.2 Tiempo de vida útil

Máximo 24 horas desde la fecha de producción.

3.3 Rotulado

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

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

Se debe incluir la siguiente frase:

"De consumo inmediato en la Institución Educativa"

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. El mismo que podrá estar consignado en etiqueta autoadhesiva, no se permitirá rotulados con plumón indeleble.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Certificación para insumos y aditivos alimentarios nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o Copia simple de la Autorización Sanitaria expedido por el SENASA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe estar vigente.

- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. Nº 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto o Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH), vigente.

- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.

4.2 Certificación para insumos y aditivos alimentarios importados

- Copia simple del Registro Sanitario del 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 estar vigente.

- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Pan con granos andinos, pasas y leche.
1.2 Tipo de alimentos : Perecibles.
1.3 Grupo de alimentos : Pan Especial.
1.1 Descripción General : Es el producto obtenido por la cocción de masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, harina de quinua y/o kiwicha y/o cañihua, leche entera en polvo, pasas, agua, sal, levadura entre otros ingredientes permitidos. Las harinas sucedáneas pueden ser extruidas.

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).

Tipos de preparación:

Tipo en masa: El producto que considera la totalidad de los ingredientes en la masa. Por cada 100 g de harina de trigo fortificada se debe agregar:

Ingredientes	Mínimo	Máximo
Harina de quinua y/o kiwicha y/o cañihua	10 g	-
Azúcar	6 g	8 g
Leche en polvo	13 g	-
Pasas chicas o picadas	10 g	-

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Caracteristico, exento de áreas quemadas.
Sabor	Caracteristico.
Olor	Caracteristico.

3) PRESENTACIÓN

Presentación	Peso
- Envase Primario: bolsa de polipropileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado). - Servilleta de primer uso, la cual deberá estar incluida entre el envase primario y el envase secundario, en igual número de unidadades de panes contenido en cada envase secundario, es decir 25 unidades.	- El peso por unidad para cada nivel educativo se establece en las Tablas de Alternativas para la provisión de Desayunos o Refrigerios, según corresponda (Anexo 3-B de las Bases Integradas del Proceso de Compra).

3.1 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsa de polipropileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).	Bolsas de polietileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).

Cada envase secundario deberá contener como máximo 25 unidades.
El producto debe ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

3.2 Tiempo de vida útil

Máximo 24 horas desde la fecha de producción.

3.3 Rotulado

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

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

Se debe incluir la siguiente frase:

"De consumo inmediato en la Institución Educativa"

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. El mismo que podrá estar consignado en etiqueta autoadhesiva, no se permitirá rotulados con plumón indeleble.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Certificación para insumos y aditivos alimentarios nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o Copia simple de la Autorización Sanitaria expedido por el SENASA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe estar vigente.

- 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 o Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH), vigente.

- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.

4.2 Certificación para insumos y aditivos alimentarios importados

- Copia simple del Registro Sanitario del 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 estar vigente.

- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Pan con aceitunas.
1.2 Tipo de alimentos : Perecibles.
1.3 Grupo de alimentos : Pan Especial.
1.4 Descripción General : Es el producto obtenido por la cocción de masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, con adición o no de harinas sucedáneas (cebada, maíz, entre otros), aceitunas deshuesadas, agua, sal, levadura entre otros ingredientes permitidos.

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).

Tipos de preparación:

Tipo en masa: El producto que considera la totalidad de los ingredientes en la masa. Por cada 100 g de harina de trigo fortificada se debe agregar como mínimo 40 g de aceituna deshuesada en trozos.

Tipo Empanada: El producto relleno de aceituna deshuesada. Por cada 50 g de producto final (pan horneado) debe contener 13 g de aceituna deshuesada. Cualquier disminución o aumento del peso de la aceituna será proporcional al producto final.

Tipo Sándwich: El producto con aceituna deshuesada (tipo sándwich). La cantidad de aceituna deshuesada se establece en las Tablas de Alternativas para la provisión de Desayunos o Refrigerios, según corresponda, (Anexo N° 03-B) de las Bases Integradas del Proceso de Compra.

Para los tres tipos: Por cada 100 g de harina de trigo fortificada, se debe agregar como máximo 8 g de azúcar.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Características organolépticas

Requisito	Especificación
Olor	Característico.
Sabor	Característico de pan con aceituna.
Color	Característico, exento de áreas cuemadas.

3) PRESENTACIÓN

Presentación	Peso
- Envase Primario: bolsa de polipropileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado). - Servilleta de primer uso, la cual deberá estar incluida entre el envase primario y el envase secundario, en igual número de unidadades de panes contenido en cada envase secundario, es decir 25 unidades.	- El peso por unidad para cada nivel educativo se establece en las Tablas de Alternativas para la provisión de Desayunos o Refrigerios, según corresponda (Anexo 3-B de las Bases Integradas del Proceso de Compra).

3.1 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsa de polipropileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).	Bolsas de polietileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).

Cada envase secundario deberá contener como máximo 25 unidades.

El producto debe ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

3.2 Tiempo de vida útil

- Para el pan de aceituna tipo masa y tipo empanada, la vida útil deberá ser máximo 24 horas desde la fecha de producción.
- Para el pan de aceituna tipo sándwich, la vida útil deberá ser máximo ocho (08) horas, considerado a partir del envasado.

3.3 Rotulado

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

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

Se debe incluir la siguiente frase:

"De consumo inmediato en la Institución Educativa"

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. El mismo que podrá estar consignado en etiqueta autoadhesiva, no se permitirá rotulados con plumón indeleble.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Certificación para insumos y aditivos alimentarios nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o Copia simple de la Autorización Sanitaria expedido por el SENASA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe estar vigente.

- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. Nº 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto o Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH), vigente.

- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.

- El producto aceituna deberá cumplir con lo requerido en la especificación técnica del PNAEQW.

4.2 Certificación para insumos y aditivos alimentarios importados

- 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 estar vigente.

- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Pan con cebada, avena o kiwicha y Mantequilla.
1.2 Tipo de alimentos : Perecibles.
1.3 Grupo de alimentos : Pan Especial.
1.4 Descripción General : Es el producto obtenido por la cocción de masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, harina de cebada, harina de kiwicha, mantequilla, agua, sal, levadura entre otros ingredientes permitidos. Se pueden utilizar harinas extruidas.

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).

Tipos de preparación:

Tipo en masa: El producto que considera la totalidad de los ingredientes en la masa. Por cada 100 g de harina de trigo fortificada se debe agregar:

Ingredientes	Mínimo	Máximo
Harina de cebada	10 g	14 g
Harina de kiwicha o harina u hojuela de avena	10 g	14 g
Azúcar	6 g	8 g
Mantequilla	20 g	-

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico, exento de áreas quemadas.
Sabor	Característico.
Olor	Característico.

3) PRESENTACIÓN

Presentación	Peso
- Envase Primario: bolsa de polipropileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado). - Servilleta de primer uso, la cual deberá estar incluida entre el envase primario y el envase secundario, en igual número de unidadades de panes contenido en cada envase secundario, es decir 25 unidades.	- El peso por unidad para cada nivel educativo se establece en las Tablas de Alternativas para la provisión de Desayunos o Refrigerios, según corresponda (Anexo 3-B de las Bases Integradas del Proceso de Compra).

3.1 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsa de polipropileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).	Bolsas de polietileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).

Cada envase secundario deberá contener como máximo 25 unidades.

El producto debe ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

3.2 Tiempo de vida útil

Máximo 24 horas desde la fecha de producción.

3.3 Rotulado

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

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

Se debe incluir la siguiente frase:

"De consumo inmediato en la Institución Educativa"

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. El mismo que podrá estar consignado en etiqueta autoadhesiva, no se permitirá rotulados con plumón indeleble.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Certificación para insumos y aditivos alimentarios nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o Copia simple de la Autorización Sanitaria expedido por el SENASA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe estar vigente.

- 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 o Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH), vigente.

- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.
- El producto mantequilla deberá cumplir con lo requerido en la especificación técnica del PNAEQW.

4.2 Certificación para insumos y aditivos alimentarios importados

- 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 estar vigente.
- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Pan con queso y leche.
1.2 Tipo de alimentos : Perecibles.
1.3 Grupo de alimentos : Pan con derivado lácteo.
1.4 Descripción General : Es el producto obtenido por la cocción de masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, con adición o no de harinas sucedáneas (cebada, maíz, entre otros), queso maduro, leche entera en polvo, agua, sal, levadura entre otros ingredientes permitidos. Las harinas sucedáneas pueden ser extruidas.

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).

Tipos de preparación:

Tipo en masa: El producto que considera la totalidad de los ingredientes en la masa. Por cada 100 g de harina de trigo fortificada se debe agregar como mínimo 34 g de queso maduro en trozos.

Tipo Empanada: El producto relleno de queso maduro. Por cada 50 g de producto final (pan horneado) debe contener 10 g de queso maduro. Cualquier disminución o aumento del peso del queso maduro será proporcional al producto final. Se podrá permitir el uso de un máximo de 40% del queso madurado en la masa y un 60% de queso madurado como relleno en el pan, es decir por cada 50 g de producto final (pan horneado) se requiere 10 g de queso madurado, se debe agregar 4 g de queso madurado en la masa y 6 g de queso madurado se debe utilizar como relleno. Cualquier disminución o aumento del peso del queso madurado será proporcional al producto final, en el porcentaje arriba señalado".

Para los dos tipos: Por cada 100 g de harina de trigo fortificada se debe agregar como mínimo 12 g de leche entera en polvo y máximo 8 g de azúcar.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico, exento de áreas quemadas.
Sabor	Característico.
Olor	Característico.

3) PRESENTACIÓN

Presentación	Peso
- Envase Primario: bolsa de polipropileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado). - Servilleta de primer uso, la cual deberá estar incluida entre el envase primario y el envase secundario, en igual número de unidadades de panes contenido en cada envase secundario, es decir 25 unidades.	- El peso por unidad para cada nivel educativo se establece en las Tablas de Alternativas para la provisión de Desayunos o Refrigerios, según corresponda (Anexo 3-B de las Bases Integradas del Proceso de Compra).

3.1 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsa de polipropileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).	Bolsas de polietileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).

Cada envase secundario deberá contener como máximo 25 unidades.

El producto debe ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

3.2 Tiempo de vida útil

Máximo 24 horas desde la fecha de producción.

3.3 Rotulado

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

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

Se debe incluir la siguiente frase:

"De consumo inmediato en la Institución Educativa"

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. El mismo que podrá estar consignado en etiqueta autoadhesiva, no se permitirá rotulados con plumón indeleble.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Certificación para insumos y aditivos alimentarios nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o Copia simple de la Autorización Sanitaria expedido por el SENASA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria; el que debe estar vigente.

- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. Nº 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto o Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH), vigente.

- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.

- El producto queso maduro deberá cumplir con lo requerido en la especificación técnica del PNAEQW.

4.2 Certificación para insumos y aditivos alimentarios importados

- 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 estar vigente.

- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Chancay de huevo.
1.2 Tipo de alimentos : Perecibles.
1.3 Grupo de alimentos : Pan dulce.
1.4 Descripción General : Es el producto obtenido por la cocción de masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, huevo fresco, mantequilla, leche entera en polvo, agua, azúcar, levadura entre otros ingredientes permitidos.

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).

Tipo de preparación:

Tipo en masa: El producto que considera la totalidad de los ingredientes en la masa. Por cada 100 g de harina de trigo fortificada se debe agregar como máximo 15 g de azúcar y 20 g de mantequilla y mínimo 25 g de leche entera en polvo y 10 g de huevo fresco sin cáscara.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Color	Característico, exento de áreas quemadas.	NTP: 206.002: 1981 (Revisada el 2011). BIZCOCHOS
Sabor	Característico.	
Olor	Característico.	

3) PRESENTACIÓN

Presentación	Peso
- Envase Primario: bolsa de polipropileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado). - Servilleta de primer uso, la cual deberá estar incluida entre el envase primario y el envase secundario, en igual número de unidadades de panes contenido en cada envase secundario, es decir 25 unidades.	- El peso por unidad para cada nivel educativo se establece en las Tablas de Alternativas para la provisión de Desayunos o Refrigerios, según corresponda (Anexo 3-B de las Bases Integradas del Proceso de Compra).

3.1 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsa de polipropileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).	Bolsas de polietileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).

Cada envase secundario deberá contener como máximo 25 unidades.

El producto debe ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

3.2 Tiempo de vida útil

Máximo 24 horas desde la fecha de producción.

3.3 Rotulado

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

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

Se debe incluir la siguiente frase:

"De consumo inmediato en la Institución Educativa"

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. El mismo que podrá estar consignado en etiqueta autoadhesiva, no se permitirá rotulados con plumón indeleble.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Certificación para insumos y aditivos alimentarios nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o Copia simple de la Autorización Sanitaria expedido por el SENASA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe estar vigente.

- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. Nº 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto o Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH), vigente.

- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.

- El producto huevo de gallina deberá cumplir con lo requerido en la especificación técnica del PNAEQW.

4.2 Certificación para insumos y aditivos alimentarios importados

- 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 estar vigente.

- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Pan de yema.
1.2 Tipo de alimentos : Perecibles.
1.3 Grupo de alimentos : Pan dulce.
1.4 Descripción General : Es el producto obtenido por la cocción de masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, huevo fresco, leche entera en polvo, agua, azúcar, levadura entre otros ingredientes permitidos.

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).

Tipo de preparación:

Tipo en masa: El producto que considera la totalidad de los ingredientes en la masa. Por cada 100 g. de harina de trigo fortificada se debe agregar como máximo 10 g de azúcar, mínimo 6 g de leche entera en polvo y 6 g de huevo fresco.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Color	Característico, exento de áreas quemadas.	NTP 206.005:1976 (Revisada el 2011) PAN DE YEMA
Sabor	Característico.	
Olor	Característico.	

3) PRESENTACIÓN

Presentación	Peso
- Envase Primario: bolsa de polipropileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado). - Servilleta de primer uso, la cual deberá estar incluida entre el envase primario y el envase secundario, en igual número de unidadades de panes contenido en cada envase secundario, es decir 25 unidades.	- El peso por unidad para cada nivel educativo se establece en las Tablas de Alternativas para la provisión de Desayunos o Refrigerios, según corresponda (Anexo 3-B de las Bases Integradas del Proceso de Compra).

3.1 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsa de polipropileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).	Bolsas de polietileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).

Cada envase secundario deberá contener como máximo 25 unidades.

El producto debe ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

3.2 Tiempo de vida útil

Máximo 24 horas desde la fecha de producción.

3.3 Rotulado

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

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

Se debe incluir la siguiente frase:

"De consumo inmediato en la Institución Educativa"

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. El mismo que podrá estar consignado en etiqueta autoadhesiva, no se permitirá rotulados con plumón indeleble.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Certificación para insumos y aditivos alimentarios nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o Copia simple de la Autorización Sanitaria expedido por el SENASA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe estar vigente.

- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. Nº 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido; la que debe estar vigente

durante la fabricación del producto o Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH), vigente.

- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.
- El producto huevo fresco deberá cumplir con lo requerido en la especificación técnica del PNAEQW.

4.2 Certificación para insumos y aditivos alimentarios importados

- 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 estar vigente.
- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Pan de plátano.
1.2 Tipo de alimentos : Perecibles.
1.3 Grupo de alimentos : Pan Regional.
1.4 Descripción General : Es el producto obtenido por la cocción de masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, harina de plátano, agua, azúcar, sal, levadura, entre otros ingredientes permitidos.

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).

Tipo de preparación:

Tipo en masa: El producto que considera la totalidad de los ingredientes en la masa. Por cada 100 g. de harina de trigo fortificada se debe agregar como máximo 5 g de azúcar y mínimo 20 g de harina de plátano.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico, exento de áreas quemadas.
Sabor	Característico.
Olor	Característico.

3) PRESENTACIÓN

Presentación	Peso
- Envase Primario: bolsa de polipropileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado). - Servilleta de primer uso, la cual deberá estar incluida entre el envase primario y el envase secundario, en igual número de unidadades de panes contenido en cada envase secundario, es decir 25 unidades.	- El peso por unidad para cada nivel educativo se establece en las Tablas de Alternativas para la provisión de Desayunos o Refrigerios, según corresponda (Anexo 3-B de las Bases Integradas del Proceso de Compra).

3.1 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsa de polipropileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).	Bolsas de polietileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).

Cada envase secundario deberá contener como máximo 25 unidades.

El producto debe ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

3.2 Tiempo de vida útil

Máximo 24 horas desde la fecha de producción.

3.3 Rotulado

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

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

Se debe incluir la siguiente frase:

"De consumo inmediato en la Institución Educativa"

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. El mismo que podrá estar consignado en etiqueta autoadhesiva, no se permitirá rotulados con plumón indeleble.

4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Certificación para insumos nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o Copia simple de la Autorización Sanitaria expedido por el SENASA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe estar vigente durante la fabricación del producto.

- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. Nº 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto o Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH), vigente.

- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.

4.2 Certificación para insumos importados

- 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 estar vigente.

- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Pan integral.
1.2 Tipo de alimentos : Perecibles.
1.3 Grupo de alimentos : Pan Regional.
1.4 Descripción General : Es el producto obtenido por la cocción de masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, harina integral de cereales, agua, sal, levadura entre otros ingredientes permitidos.

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).

Tipo de preparación:

Tipo en masa: El producto que considera la totalidad de los ingredientes en la masa. Por cada 100 g de harina de trigo fortificada se debe agregar como máximo 5 g de azúcar y mínimo 20 g de harina integral de cereales.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico, exento de áreas quemadas.
Sabor	Característico.
Olor	Característico.

3) PRESENTACIÓN

Presentación	Peso
- Envase Primario: bolsa de polipropileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado). - Servilleta de primer uso, la cual deberá estar incluida entre el envase primario y el envase secundario, en igual número de unidadades de panes contenido en cada envase secundario, es decir 25 unidades.	- El peso por unidad para cada nivel educativo se establece en las Tablas de Alternativas para la provisión de Desayunos o Refrigerios, según corresponda (Anexo 3-B de las Bases Integradas del Proceso de Compra).

3.1 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsa de polipropileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).	Bolsas de polietileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).

Cada envase secundario deberá contener como máximo 25 unidades.

El producto debe ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

3.2 Tiempo de vida útil

Máximo 24 horas desde la fecha de producción.

3.3 Rotulado

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

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

Se debe incluir la siguiente frase:

"De consumo inmediato en la Institución Educativa"

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. El mismo que podrá estar consignado en etiqueta autoadhesiva, no se permitirá rotulados con plumón indeleble.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Certificación para insumos nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o Autorización Sanitaria expedido por el SENASA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe estar vigente.

- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. Nº 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto o Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH), vigente.

- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.

4.2 Certificación para insumos importados

- Copia simple del Registro Sanitario del producto expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o Copia simple de la Autorización Sanitaria expedido por el SENASA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe estar vigente durante la fabricación del producto.

- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Pan fortificado.
1.2 Tipo de alimentos : Perecibles.
1.3 Grupo de alimentos : Pan fortificado
1.1 Descripción General : Es el producto obtenido por la cocción de masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, pasas, sangre en polvo, agua, sal, levadura entre otros ingredientes permitidos.

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).

Tipos de preparación:

Tipo en masa: El producto que considera la totalidad de los ingredientes en la masa. Por cada 100 g de harina de trigo fortificada se debe agregar:

Ingredientes	Mínimo	Máximo
Azúcar	8 g	10 g
Pasas chicas o picadas	8 g	10 g
Sangre en polvo	5.6 g	-

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico, exento de áreas quemadas.
Sabor	Característico.
Olor	Característico.

3) PRESENTACIÓN

Presentación	Peso
- Envase Primario: bolsa de polipropileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado). - Servilleta de primer uso, la cual deberá estar incluida entre el envase primario y el envase secundario, en igual número de unidadades de panes contenido en cada envase secundario, es decir 25 unidades.	- El peso por unidad para cada nivel educativo se establece en las Tablas de Alternativas para la provisión de Desayunos o Refrigerios, según corresponda (Anexo 3-B de las Bases Integradas del Proceso de Compra).

3.1 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsa de polipropileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).	Bolsas de polietileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).

Cada envase secundario deberá contener como máximo 25 unidades.

El producto debe ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

3.2 Tiempo de vida útil

Máximo 24 horas desde la fecha de producción.

3.3 Rotulado

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

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

Se debe incluir la siguiente frase:

"De consumo inmediato en la Institución Educativa"

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. El mismo que podrá estar consignado en etiqueta autoadhesiva, no se permitirá rotulados con plumón indeleble.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Certificación para insumos y aditivos alimentarios nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o Copia simple de la Autorización Sanitaria expedido por el SENASA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe estar vigente.

- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. Nº 449-2006-MINSA, referida a la línea de producción del producto requerido; la

que debe estar vigente durante la fabricación del producto o Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH), vigente.

- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.
- El producto sangre el polvo deberá cumplir con lo requerido en la especificación técnica del PNAEQW.

4.2 Certificación para insumos y aditivos alimentarios importados

- Copia simple del Registro Sanitario del 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 estar vigente.
- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica del bien : Maní con o sin pasas.
1.2 Tipo de alimentos : No perecible.
1.3 Grupo de alimentos : Snack saludable.
1.4 Descripción General : Bocadito a base de maní o una mezcla de maní con o sin pasas, entre otros ingredientes permitidos.

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

Atributo	Especificación
Olor	Característico, exento de olores rancios.
Color	Característico a los ingredientes.
Sabor	Característico a los ingredientes, exento de sabores rancios.

2.2 Características Físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 3%	NTP 209.226: 1984 (REV. 2011) BOCADITOS. Requisitos
Cenizas totales	Máximo 4%	
Índice de acidez Expresado en ácido oleico	Máximo 0.3%	
Índice de Peróxido	5 meq/kg	

2.3 Características Microbiológicas

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

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (Criterio XIV.5).

3) PRESENTACIÓN

3.1 Presentaciones

Nivel	Peso neto mínimo (kg)
Inicial y Primaria	0.018

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas BOPP (polipropileno biorientado), BOPP metalizado, polipropileno/polietileno.	En bolsas de polipropileno, polietileno o cajas de cartón, de primer uso.

3.3 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
- 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 Nº 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° 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.

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Aceituna.
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
1.3 Grupo de alimentos : Acompañamiento.
1.4 Descripción General : Se denomina aceituna al fruto del olivo cultivado, pudiendo ser verdes o negras, en presentaciones enteras o deshuesadas.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Color	Característico al producto final.	NTP 209.098.2006. Aceituna de mesa. Definiciones, requisitos y rotulado.
Olor	Característico al producto final, exenta de olores extraños.	
Sabor	Característico al producto final, exenta de sabores extraños.	
Aspecto	Uniforme y sin manchas, exenta de materias extrañas, de una sola variedad en el mismo envase.	

2.2 Características físico-químicas

Tabla de evaluación de la tolerancia de defectos en aceituna

Enumeración de Defecto	Aceituna negra	Aceituna verde
	Tolerancia máxima en % de Frutos Selecta o Choice (Buena o Comercial)	Tolerancia máxima en % de Frutos Selecta o Choice (Buena o Comercial)
Materia extraña inocua	1 unidad por kg	1 unidad por kg
Defectos:		
De epidermis sin afectar a la pulpa	4	5
De epidermis, afectando a la pulpa	4	3
Frutos arrugados	2	2
Fruto blando o fibroso	6	4
Coloración anormal	3	4
Daños por insectos	4	5
Pedúnculos	2	3
Huesos:		
Para deshuesadas	Exento	Exento
Esquirlas:		
Para deshuesadas	Exento	Exento
Huesos rotos:		
Partidas	Exento	Exento
La suma de tolerancias de defectos no debe ser superior a:	25%	26%

Fuente: NTP 209-098. Aceituna de Mesa. Definiciones, requisitos y rotulado.

Para el caso de Aceituna entera, no se considera un defecto si presenta pedúnculos adherido de manera inmediata como máximo 3 mm. de longitud.

La concentración de cloruro de sodio para la salmuera de las aceitunas negras y verdes, deberá estar entre 5% y 8%.

Requisitos	Aceituna Verde	Aceituna Negra
Acidez (ácido Láctico) de la salmuera	Mínimo 0.5%	Mín. 0.6% y Máx. 2.0%
pH de salmuera	Máximo 4.0	Máximo 4.2

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Levaduras	3	3	5	1	10^3	10^4

Fuente: R.M.. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIV.4)

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsa de polietileno de alta densidad, doy pack, pet, bidón plástico.	Cajas de cartón corrugado de primer uso u otro material que proteja al envase primario de la suciedad polvo y otros.

3.2 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, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones especiales de conservación.
- Número del Registro Sanitario.
- 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, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

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 estar vigente durante su uso.

- 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 linea 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 ensayo de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas.

  Emitidas por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditado ante INACAL (en caso el Organismo Evaluación de la Conformidad 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). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto (siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis) o copia refrendada por el representante de la empresa distribuidora o sucursal autorizada por el fabricante

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

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Mantequilla.
1.2 Tipo de alimento : Perecible.
1.3 Grupo de alimentos : Acompañamiento.
1.4 Descripción General : Es el producto graso derivado exclusivamente de la leche pasteurizada y/o de productDeberán ser elaboradas con al menos dos cereales distintos a la harina de trigo fortificada.os obtenidos de ésta.

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

Características	Especificación	Referencia
Sabor y Olor	Caracteristico al producto, sin indicios de rancidez o cualquier olor o sabor extraño a su naturaleza.	NTP 202.024-2005 (revisado el 2013) LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Mantequilla. Requisitos.
Color	Uniforme, variando de blanco amarillento a amarillo oro.	
Aspecto	De consistencia sólida y homogénea.	

2.2 Características fisicoquímicas

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

2.3 Características microbiológicas

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

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase Primario

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

3.2 Envase secundario

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.
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones especiales de conservación.
- Número del Registro Sanitario.
- 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, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

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 estar vigente durante su uso.

- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. Nº 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 ensayo de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas.

  Emitidas por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditado ante INACAL (en caso el Organismo Evaluación de la Conformidad 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). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto (siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis) o copia refrendada por el representante de la empresa distribuidora o sucursal autorizada por el fabricante

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

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Quesos madurados.
1.2 Tipo de alimentos : Perecibles.
1.3 Grupo de alimentos : Acompañamiento.
1.4 Descripción General : Es el producto de leche pasteurizada obtenido mediante la maduración por la adición de cultivos lácticos específicos (bacterias o mohos).

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Sabor y olor	Característico al tipo de queso madurado, exento de sabores y olores extraños.	NTP 202.194:2010, LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Quesos madurados. Requisitos
Color	Característico al tipo de queso madurado.	
Textura	Característico al tipo de queso madurado, exento de partículas extrañas.	

2.2 Características físico-químicas

Tipos de quesos	% grasas en extracto seco (mínimo))-1/	% Humedad (máximo))-2/	Extracto seco (mínimo))-3/
Quesos madurados sin mohos			
Paria	45	48	52
Cuartirolo y queso cremoso	45	55	45
Andino	45	57	43
Edam	40	46	54
Dambo	45	47	53
Tilsit	45	47	53
Gouda	48	43	57
Port salut/saint paulin	40	56	44
Provolone	45	47	53
Provolone ahumado	45	45	55
Cheddar	48	39	61
Gruyere	45	38	62
Emmenthal	45	40	60
Extra duro para rallar/ parmesano	32	36	64
Quesos maduros por mohos			
Brie	45	56	44
Camember	45	56	44
Queso azul	45	55	45

Fuente: NTP 202.194:2010 "Leche y Productos Lácteos. Quesos madurados. Requisitos.
Método de ensayo:
_1/ ISO 1735/IDF 005:2004
_2/ Se obtiene por diferencia a 100% del extracto seco determinado por el método ISO 5534/IDF 004:2004
_3/ ISO 5534/IDF 004:2004

2.3 Características microbiológicas

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

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio I.9).

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envases

Envase primario
Bolsas de polipropileno y/o polietileno termoencogible y/o termocontraible y/o envasado al vacío, de primer uso.

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, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones especiales de conservación.
- Número del Registro Sanitario.
- 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, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

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 estar vigente durante su uso.

- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. Nº 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 ensayo de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas.

  Emitidas por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditado ante INACAL (en caso el Organismo Evaluación de la Conformidad 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). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto (siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis) o copia refrendada por el representante de la empresa distribuidora o sucursal autorizada por el fabricante

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

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Sangre en polvo
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
1.3 Grupo de alimentos : Acompañamiento
1.4 Descripción General : Producto obtenido a partir de la sangre de vacuno ó porcino, deshidratado por atomización, herméticamente sellado.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

Características	Especificación
Color	Característico al producto final.
Olor	Característico al producto final, exenta de olores extraños.
Sabor	Característico al producto final, exenta de sabores extraños.
Aspecto	Polvo micro granulado, exento de materias extrañas.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación
Humedad	Máximo 9%
Proteína	Mínimo 85%
Hierro	Mínimo 188 mg/100g

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
Bacillus cereus	7	3	5	2	10^2	10^3
Clostridium perfringes	8	3	5	1	10	10^2
Salmonella sp.	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)

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsa interior de polietileno y bolsa exterior de papel en dos capas o bolsa BOOP (polipropileno biorientado)	Bolsas de polietileno o polipropileno de primer uso.

3.2 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, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones especiales de conservación.
- Número del Registro Sanitario.
- 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, la 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 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 competente; el que debe estar vigente durante su uso.

- 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 ensayo de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas.

  Emitidas por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditado ante INACAL (en caso el Organismo Evaluación de la Conformidad 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). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto (siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis) o copia refrendada por el representante de la empresa distribuidora o sucursal autorizada por el fabricante

  Los Certificados y/o Informes 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 ensayo de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, emitidas por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INACAL (en caso el Organismo de Evaluación de la Conformidad 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.

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

- Se podrá aceptar el certificado o informe de ensayo 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, los cuales deben estar traducidos al español.

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Queque con granos andinos.
1.2 Tipo de alimentos : Perecibles.
1.3 Grupo de alimentos : Queque.
1.4 Descripción General : Es el producto obtenido por la cocción de masa elaborada con harina de trigo fortificada, harina de quinua y/o kiwicha y/o cañihua, huevo fresco, aceite vegetal, mantequilla, leche entera en polvo, agua, azúcar, levadura, pasas, con o sin cocoa (marmoleado), entre otros ingredientes permitidos. Las harinas sucedáneas pueden ser extruidas.

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).

Tipos de preparación:

Tipo en masa: El producto que considera la totalidad de los ingredientes en la masa. Por cada 100 g de harina de trigo fortificada se debe agregar:

Ingredientes	Mínimo	Máximo
Harina de quinua y/o kiwicha y/o cañihua	10 g	-
Azúcar	40 g	42 g
Aceite y mantequilla	45 mL o g	55 mL o g
Huevos	35 g	-
Leche en polvo	3 g	-
Pasas chicas	10 g	-

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Características organolépticas

Requisito	Especificación
Olor y Sabor	Característico.
Color	Característico, exento de áreas quemadas.

3) PRESENTACIÓN

El peso por unidad para cada nivel educativo se establece en las Tablas de Alternativas para la provisión de Desayunos o Refrigerios, según corresponda (Anexo 3-B de las Bases Integradas del Proceso de Compra).

3.1 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsa de polipropileno con pilotín de papel, de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).	Bolsas de polietileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado) con base de cartón de primer uso.

Cada envase secundario deberá contener como máximo 25 unidades.

El producto debe ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

3.2 Tiempo de vida útil

Máximo 24 horas desde la fecha de producción.

3.3 Rotulado

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

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

Se debe incluir la siguiente frase:

"De consumo inmediato en la Institución Educativa"

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo, ni rotulados con plumón indeleble.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Certificación para insumos y aditivos alimentarios nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o Copia simple de la Autorización Sanitaria expedido por el SENASA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe estar vigente.

- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. Nº 449-2006-MINSA, referida a la línea del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto o Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH), vigente.

- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.
- El producto mantequilla deberá cumplir con lo requerido en la especificación técnica del PNAEQW.

4.2 Certificación para insumos y aditivos alimentarios importados

- Copia simple del Registro Sanitario del 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 estar vigente.
- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.
- El producto mantequilla deberá cumplir con lo requerido en la especificación técnica del PNAEQW.

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Barra de cereales
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
1.3. Grupo de alimentos : Barra de Cereales
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%

2.3 Características Nutricionales

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

2.4 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoria	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^2	3×10^3
Staphylococus aureus (*)	8	3	5	1	10	10^2
Bacilius cereus(**)	8	3	5	1	10^2	10^4
Salmonella sp	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, 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.

- 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
- 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 Nº 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

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. Nº 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.

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.

- 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.