 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Nomatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077025</p>
<p><b>PAVO ENTERO CON MENUDENCIA MARINADO CONGELADO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 037-2021MGP-DNTM Fecha: 14 Setiembre 2021</p>	<p>VERSIÓN: 3 RD. 032- 2023-MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2021</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 8</p>	<p>Fecha actualización 06 de Octubre del 2023</p>

## PAVO ENTERO CON MENUDENCIA MARINADO CONGELADO

### 1.- OBJETO Y FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Pavo entero con menudencia marinado congelado", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos que permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

El pavo entero con menudencia marinado congelado, es un ave de la especie *Meleagris gallopavo*, que luego de un periodo de crianza y/o producción primaria pasa por un proceso de transformación (marinado) para luego ser destinado para el consumo directo.

La congelación de este producto es un proceso por el cual se somete a la carcasa, cortes de carne y menudencias a temperaturas bajas por un tiempo determinado que aseguren que la temperatura interna del producto sea -18 °C más fría.

El pavo entero con menudencia marinado congelado, está compuesto por las vísceras que comprenden los órganos que conforman el aparato digestivo (hígado, corazón y molleja) y apéndices (patas, pescuezo con cabeza).

#### b. Uso:


Este producto es un complemento el racionamiento orgánico y en la preparación de los alimentos para el consumo masivo del personal de la Institución.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICA

#### a. Requisitos Generales:

- (1) Deberá proceder de aves sanas, faenadas y aprobadas bajo inspección veterinaria
- (2) Proceder de centros de faenamiento autorizados por la Autoridad Nacional Competente.
- (3) Cumplir con la NTP 201. 053:2001 (revisada el 2016) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Prácticas de higiene para carne de aves.



 <p><b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Nomatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b></p>	<p>F.T. N° <b>MGP-077025</b></p>
<p align="center"><b>PAVO ENTERO CON MENUDENCIA MARINADO CONGELADO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 037-2021MGP-DNTM Fecha: 14 Setiembre 2021</p>	<p>VERSIÓN: 3 RD. 032- 2023-MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2021</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 8</p>	<p>Fecha actualización 06 de Octubre del 2023</p>

b. Requisitos organolépticos:

(1) Aspecto general:

- Buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura y los músculos de acuerdo con la especie.
  - Cobertura de grasa bien distribuida.
  - La carcasa o los cortes pueden presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia.
  - Roturas de hueso. El cartilago separado del hueso de la pechuga no es considerado una desarticulación o una rotura.
- (2) Color: Característicos de acuerdo con la especie.
- (3) Olor: Sui generis y exento de cualquier olor anormal.
- (4) Consistencia: Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa.

c. Requisitos químicos:


- Límite Máximo de Residuos (LMR) de sustancias de uso veterinario no deberán sobrepasar los valores establecidos por la legislación nacional y/o de los países de destino en caso de exportación; en ausencia de estas normativas deberán cumplir con lo dispuesto por el Codex Alimentarius.
- Aditivos alimentarios, en caso lo requiera su uso, estos deberán cumplir con los requisitos establecidos por la legislación nacional y/o de los países de destino en caso de exportación, en ausencia de éstas normativas deberán cumplir con lo dispuesto por el Codex Alimentarius.
- pH 5.8 a 6.5

d. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos (30° C)	2	3	5	2	10 <sup>6</sup>	10 <sup>7</sup>
Escherichia coli	6	3	5	1	50	5x10 <sup>2</sup>
Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Clostridium perfringens (*)	7	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	----
Escherichia coli O157:H7	10	2	5	0	Ausencia/25 g	----

(\*) Sólo para productos con embalaje, película impermeable o atmósfera modificada o al vacío en lugar de aerobios mesófilos.



 <p><b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Nomatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077025</p>
<p><b>PAVO ENTERO CON MENUDENCIA MARINADO CONGELADO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 037-2021MGP-DNTM Fecha: 14 Setiembre 2021</p>	<p>VERSIÓN: 3 RD. 032- 2023-MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2021</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 8</p>	<p>Fecha actualización 06 de Octubre del 2023</p>

e. Tolerancias Máximas Permitidas:

	Clasificación de defecto	Tipo de defecto	Ubicación de defecto	Tamaño de tolerancia (lineal)	Cantidad de tolerancia (máxima)
Carcasa de pollo	menores	Mancha rosada <sup>a</sup>	pechuga	3cm <sup>b</sup>	4 defectos por pollo
			rabadilla		
			pierna		
			ala		
			Punta de ala	Segmento completo	
		cañones	costillas	0.5cm	6 defectos por pollo
			alas		
			rabadilla		
		plumillas	tarso	1.5cm	6 defectos por pollo
			alas		
			rabadilla		
		Rasgaduras superficiales con cutícula	pierna	5cm	4 defectos por pollo
			espinazo		
		Rasgaduras profundas <sup>c</sup>	Pierna	5cm	1 defectos por pollo
			espinazo		
		Vena pronunciada roja	Pechuga central (quilla)	5cm	1 defectos por pollo
		Bolsas subcutáneas de agua <sup>e</sup>	pechuga	2cm <sup>f</sup>	4 defectos por pollo
			pierna		
		Despigmentación de cutícula	Pollo completo	-	15% superficie total por pollo
		Desarticulación	pierna	1	1 defectos por pollo

(a) Vira a rojo brillante en temperaturas < 2 °C.

(b). (f) Diámetro.

(c) Piel abierta sin afectar el músculo.

(d) Vira a rojo morado oscuro en temperaturas < 2 °C.

(e) Propio del enfriamiento en el chiller.

NOTA: Los cortes y menudencias indicadas en el cuadro son del pollo, los mismos que pueden servir de referencia para el pavo entero con menudencia marinado congelado

 <p><b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Nomatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b></p>	<p>F.T. N° <b>MGP-077025</b></p>
<p align="center"><b>PAVO ENTERO CON MENUDENCIA MARINADO CONGELADO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 037-2021MGP-DNTM Fecha: 14 Setiembre 2021</p>	<p>VERSIÓN: 3 RD. 032- 2023-MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2021</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 8</p>	<p>Fecha actualización 06 de Octubre del 2023</p>

#### 4.- ENVASE

##### a. Forma y tipo de envase:

Bolsa de copolímero de etileno y acetato de vinilo termo-retraíbles al vacío o Bolsa termo contraíble impresa.

##### NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

##### b. Tiempo de vida útil (TVU):

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto pavo entero con menudencia marinado congelado es de UN (01) año, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de congelación, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

#### 5.- EMPAQUE

##### a. Para transporte y manipuleo:


Saco blanco tejido de polipropileno o caja de cartón corrugado

##### b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad: Bolsa de 6-7 Kilogramos  
Bolsa de 7-8 Kilogramos  
Bolsa de 8-9 Kilogramos

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Nomatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077025</p>
<p><b>PAVO ENTERO CON MENUDENCIA MARINADO CONGELADO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 037-2021 MGP-DNTM Fecha: 14 Setiembre 2021</p>	<p>VERSIÓN: 3 RD. 032- 2023-MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2021</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 8</p>	<p>Fecha actualización 06 de Octubre del 2023</p>

## 6.- ROTULADO

Cada envase de pavo entero con menudencia marinado congelado deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- Número Registro sanitario
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- Código del lote
- Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

- Documento : Registro Sanitario del producto

Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)

Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

Tipo : Copia
- Documento : Ficha Técnica del producto

Emitido por : Fabricante

Tipo : Original (Hoja membretada)
- Documento : Declaración Jurada de origen.  
Debe incluir fecha de producción o fecha de vencimiento y código de lote a internar)

Emitido por : Proveedor

Tipo : Original (Hoja membretada)




 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Nomatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077025</p>
<p><b>PAVO ENTERO CON MENUDENCIA MARINADO CONGELADO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 037-2021MGP-DNTM Fecha: 14 Setiembre 2021</p>	<p>VERSIÓN: 3 RD. 032- 2023-MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2021</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 8</p>	<p>Fecha actualización 06 de Octubre del 2023</p>

- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (pH)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada de contenido de límite máximo de residuos (LMR) de sustancias de uso veterinaria del lote a internar
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el Jefe de control de calidad
- Tipo : Original
- h. Documento : Declaración jurada de contenido de aditivos alimentarios del lote a internar
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el Jefe de control de calidad
- Tipo : Original

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:



 <p><b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b></p>	<p>F.T. N° <b>MGP-077025</b></p>
<p align="center"><b>PAVO ENTERO CON MENUDENCIA MARINADO CONGELADO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 037-2021MGP-DNTM Fecha: 14 Setiembre 2021</p>	<p>VERSIÓN: 3 RD. 032- 2023-MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2021</p>	<p>Páginas desde 7 hasta 8</p>	<p>Fecha actualización 06 de Octubre del 2023</p>

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas y sus modificatorias
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Técnica Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
 NTP 201. 053:2001 (revisada el 2016) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Prácticas de higiene para carne de aves  
 NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral.

#### 9.- CRITERIOS DE CALIDAD


El pavo entero con menudencia marinado congelado deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

#### 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- b. Presentación: Cada unidad estará conformada por un pavo entero con menudencia marinado congelado.
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria:
  - (1) Documento : Registro Sanitario del producto  
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
 Tipo : Copia
  - (2) Documento : Ficha Técnica del producto  
 Emitido por : Fabricante  
 Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Envase unitario:

Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077025</p>
<p><b>PAVO ENTERO CON MENUDENCIA MARINADO CONGELADO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 037-2021MGP-DNTM Fecha: 14 Setiembre 2021</p>	<p>VERSIÓN: 3 RD. 032- 2023-MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2021</p>	<p>Páginas desde 8 hasta 8</p>	<p>Fecha actualización 06 de Octubre del 2023</p>


e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen



SLP 1

 <b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077104</b>
<b>CAFÉ SOLUBLE</b>		
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	<b>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM</b> <b>Fecha: 22 MAYO 2018</b>	<b>VERSIÓN: 5</b> <b>R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM</b>
<b>Fecha de entrada en vigencia:</b> <b>Marzo 2021</b>	<b>Páginas desde 1 hasta 6</b>	<b>Fecha actualización:</b> <b>07 febrero 2024</b>

**CAFÉ SOLUBLE**

**1.- OBJETO O FINALIDAD**

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Café soluble", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

**2.- DESCRIPCIÓN Y USO**

**a. Descripción General:**

el café soluble o café instantáneo son sólidos de color y aroma característicos, obtenidos por la deshidratación del extracto acuoso de granos de café tostados y molidos, pudiendo adicionarse aromas y aceites provenientes exclusivamente de café tostado.

**b. Uso:**

Este producto es un complemento en el desayuno para el personal de la Institución.

**3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

**a. Requisitos Generales:**

- (1) El café soluble deberá estar libre de todo cuerpo extraño y no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza del café.


**b. Requisitos organolépticos.**

- (1) Color: característico al producto
- (2) Sabor: agradable
- (3) Olor: característico al producto

**c. Requisitos fisicoquímicos:**

- (1) Humedad.: 3,5 % máximo
- (2) Cenizas totales: 4,5 % ± 1%
- (3) Cafeína (en base seca): 1,6 % mínimo
- (4) Solubilidad en agua caliente: Se deberán disolver en 30 segundos como máximo, con moderada agitación.
- (5) Solubilidad en agua fría: Se deberán disolver en 3 minutos como máximo, con moderada agitación.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077104</p>
<p><b>CAFÉ SOLUBLE</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 5 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 07 febrero 2024</p>

(6) Almidón: Ausencia

(7) .pH: 4,8 – 5,2

d. Requisitos microbiológicos:

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

e. Aditivos Alimentarios:

Deberán cumplir con los niveles permitidos en la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CXS 192-1995).

f. Coadyuvantes de elaboración:

Los coadyuvantes de elaboración utilizados en los productos a los que se aplica la presente NTP deberán cumplir las directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (CXG 75-2010).

g. Contaminantes:

Deberán cumplir con los niveles máximos de contaminantes que se especifiquen para el producto en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CXS 193-1995).

#### 4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:


Lata de hojalata, frasco de vidrio o bolsa bilaminada de aluminio con polietileno o doypack.

NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

(1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077104</b>
<b>CAFÉ SOLUBLE</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 5</b> R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización: 07 febrero 2024	

- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbase la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto café soluble es de UN (1) año, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

**5.- EMPAQUE**

a. Para transporte y manipuleo:

Caja de cartón corrugado resistente al manipuleo y almacenamiento.

b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = De 180 a 250 gramos.


NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

**6.- ROTULADO DEL PRODUCTO**

Cada envase de café soluble deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- Número de Registro Sanitario
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable




 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077104</p>
<p><b>CAFÉ SOLUBLE</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 5 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 07 febrero 2024</p>

- h. Código del lote
- i. Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración Jurada de origen.  
(Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)  
Emitido por : Proveedor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077104</b>
<b>CAFÉ SOLUBLE</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 5</b> R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización: 07 febrero 2024	


- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (humedad, cenizas totales, cafeína, pH)  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada, de contaminantes del lote a internar por cada internamiento  
Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.  
Tipo : Original  
Documento : Declaración jurada, de contaminantes del lote a internar por cada internamiento
- h. Documento : Declaración jurada del contenido de aditivos alimentarios del lote a internar por cada internamiento  
Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.  
Tipo : Original

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- NTP 209.316:2019 CAFÉ SOLUBLE O INSTANTÁMNEO. Requisitos.
- Norma General para los Aditivos Alimentarios (CXS 192-1995, revisado 2023
- Norma General para los Contaminantes (CXS 193-1995, revisado 2022



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077104</p>
<p><b>CAFÉ SOLUBLE</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 5 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 07 febrero 2024</p>

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El café soluble deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).

b. Presentación: Cada unidad de 180 a 250 gramos

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- (1) Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)


d. Envase unitario:

Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077304</p>
<p><b>MANTECA VEGETAL</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 6 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 07 Febrero 2024</p>

## MANTECA VEGETAL

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Manteca vegetal", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

La manteca vegetal es la que proviene exclusivamente de grasas y aceites de origen vegetal, hidrogenadas o no.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos organolépticos:


- (1) Contener color, olor y sabor característicos del producto designado.
- (2) Deberá estar exento de olores y sabores extraños o rancios.

#### b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Índice de ácido: 0.6 mg de KOH/g de grasa o aceite Máx.
- (2) Impurezas insolubles: 0.05 % m/m Dosis Máx.
- (3) Índice de peróxido: hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/Kg de aceite máximo
- (4) Materia volátil a 105° C: 0.2 % m/m dosis Máx.
- (5) Se permitirá el uso de los aditivos alimentarios en proporciones indicados en la Norma General para los aditivos alimentarios (CXS192-1995).

#### c. Aditivos Alimentarios:

Deberán cumplir con los niveles permitidos en la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CXS 192-1995, rev.2023).

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077304</b>
<b>MANTECA VEGETAL</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018	<b>VERSIÓN: 6</b> R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización: 07 Febrero 2024	

d. Contaminantes:

Deberán cumplir con los niveles máximos de la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CXS 193-1995, rev.2022).

#### 4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

Bolsa de polietileno de alta densidad (PEAD), resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.


Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto de la manteca vegetal es de OCHO (8) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

#### 5.- EMPAQUE

a. Para transporte y manipuleo:

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077304</b>
<b>MANTECA VEGETAL</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018	<b>VERSIÓN: 6</b> R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización: 07 Febrero 2024	

Caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento según sea el caso del envase.

b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = 10 Kilogramos como mínimo

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

a. Presentación:

Unidad: En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación del producto.

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


Cada envase de manteca vegetal deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- Autorización sanitaria
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- Código del lote
- Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera


## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.



 <p><b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b></p>	<p>F.T. N° <b>MGP-077304</b></p>
<b>MANTECA VEGETAL</b>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 6 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 07 Febrero 2024</p>

- a. Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración Jurada de origen.  
(Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)  
Emitido por : Proveedor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (índice de ácido, impurezas insolubles, índice de peróxido, materia volátil).  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.  
Tipo : Original
- f. Documento : Declaración jurada, de contaminantes del lote a internar por cada internamiento  
Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077304</b>
<b>MANTECA VEGETAL</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018	<b>VERSIÓN: 6</b> R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021		Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización: 07 Febrero 2024

Tipo : de control de calidad.  
Original

- g. Documento : Declaración jurada del contenido de aditivos alimentarios del lote a internar por cada internamiento
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
- Tipo : Original

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:


- Codex Alimentarius "Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales" CXS 19 – 1981, revisado 2021.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Norma General para los Aditivos Alimentarios (CXS 192-1995, revisado 2023).

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

La manteca vegetal deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- PRESENTACIÓN: Cada unidad de UN (1) kilogramo.
- DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA


 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077304</p>
<p><b>MANTECA VEGETAL</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 6 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización; 07 Febrero 2024</p>

- |               |  |
|---------------|--|
| (1) Documento | : Registro Sanitario del producto  |
| Emitido por   | : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)  |
| Base legal    | : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| Tipo          | : Copia  |
| (2) Documento | : Ficha Técnica del producto   |
| Emitido por   | : Fabricante   |
| Tipo          | : Original (Hoja membretada)   |

- d. ENVASE UNITARIO:  
Envase plástico con tapa a presión. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora
- e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:  
Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Registro sanitario
- (7) País de origen



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077021</b>
<b>MARGARINA 70% GRASA VEGETAL</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 4</b> R.D. N° 036-2021/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2021	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización: 13 Setiembre 2021	

## MARGARINA 70 % GRASA VEGETAL

### 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

La margarina es la grasa para untar al 70% de grasa vegetal, es un producto comestible, que en su composición contiene aceites vegetales hidrogenados y líquidos, agua, sal, leche, emulsificantes, sustancia conservantes, acidulantes, antioxidantes, vitaminas (A y D3) y betacaroteno, adicionalmente contiene cloruro de sodio (NaCl).

### 2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

#### a. Características organolépticas:


- (1) Olor y Sabor característicos del producto, exento de olores y sabores extraños o rancios.

#### b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Deberá ser 70 % +/- 0.5 de grasa vegetal.
- (2) Contiene cloruro de Sodio de 2.6 a 3.1%
- (3) No deberá contener partículas extrañas.
- (4) Acidez % (Ex-Ac. Oleico): Máx. 0.30%
- (5) Humedad: 25.5 a 28 % +/- 0.5
- (6) Índice de peróxido: Max. 5 meq/Kg de grasa
- (7) Debe contener vitaminas A y D.
- (8) Se usaran sustancias saborizantes naturales o sintéticas, colorantes, aditivo (emulsificante) autorizadas por DIGESA

#### c. Requisitos microbiológicos:

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

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077021</b>
<b>MARGARINA 70% GRASA VEGETAL</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 4</b> R.D. N° 036-2021/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Septiembre 2021	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización 13 Septiembre 2021	

### 3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la margarina 70 % grasa vegetal es de CINCO (05) MESES a partir de la fecha de internamiento, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Dirección de Abastecimiento Naval.

### 4.- UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA

Unidad = DIEZ (10) Kilogramos

### 5.- ROTULADO DEL PRODUCTO


Cada caja de margarina 70 % grasa vegetal deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- a. Denominación del producto
- b. Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- c. Fecha de producción
- d. Fecha de vencimiento
- e. Peso neto
- f. Número de lote
- g. Registro sanitario
- h. Lugar de origen
- i. Ingredientes

### 6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Bolsa de polietileno de alta densidad (PEAD), resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077021</b>
<b>MARGARINA 70% GRASA VEGETAL</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	<b>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM</b> <b>Fecha: 22 MAYO 2018</b>	<b>VERSIÓN: 4</b> <b>R.D. N° 036-2021 /DNTM</b>	
<b>Fecha de entrada en vigencia:</b> <b>Setiembre 2021</b>	<b>Páginas desde 3 hasta 5</b>	<b>Fecha actualización</b> <b>13 Setiembre 2021</b>	

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

a. **EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:**


Caja de Cartón o balde de polipropileno de primer uso.

## 7. EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- |    |  |  |
|----|--|--|
| a. | Documento<br>Emitido por<br>Base legal | : Registro Sanitario del producto<br>: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)<br>: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.           |
|    | Tipo                                   | : Copia  |
| b. | Documento<br>Emitido por<br>Tipo       | : Ficha Técnica del producto<br>: Fabricante<br>: Original o con firma digital (Hoja membretada)   |
| c. | Documento<br>Emitido por<br>Tipo       | : Certificado de garantía (Declaración jurada)<br>: Fabricante o distribuidor<br>: Original (Hoja membretada)  |
| d. | Documento<br><br>Emitido por<br>Tipo   | : Constancia de origen (Declaración jurada)<br>(solo para productos nacionales, debe incluir Fecha de producción y Nros. de lote a internar)<br>: Fabricante o productor<br>: Original (Hoja membretada) |
| e. | Documento<br><br>Emitido por           | : Declaración Única de Aduanas (DUA)<br>(solo para productos importados)<br>: Autoridad Aduanera   |




 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077021</p>
<p><b>MARGARINA 70% GRASA VEGETAL</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4 R.D. N° 036-2021/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2021</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización 13 Setiembre 2021</p>

- f. Tipo : Copia
- Documento : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- g. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto.
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
- Tipo : Original
- h. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (acidez, cloruro de sodio, grasa vegetal).
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
- Tipo : Original

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar CODEX STAN 256-2007.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077021</b>
<b>MARGARINA 70% GRASA VEGETAL</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 4</b> R.D. N° 036-2021/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2021	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización 13 Setiembre 2021	


## 9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) muestras
- b. PRESENTACIÓN: Cada muestra de UN (1) kilogramo
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA
  - (1) Documento : Registro Sanitario del producto  
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)  
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
 Tipo : Copia
  - (2) Documento : Ficha Técnica del producto  
 Emitido por : Fabricante  
 Tipo : Original o con firma digital (Hoja membretada)
- d. ENVASE UNITARIO: Envase plástico con tapa a presión. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora
- e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:
 

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

  - (1) Presentación
  - (2) Número de lote
  - (3) Fecha de producción
  - (4) Fecha de vencimiento
  - (5) Registro sanitario
  - (6) Lugar de origen



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077019</b>
<b>LECHE EVAPORADA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 5</b> R.D. N° 008-2023-MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 7	Fecha actualización 02 mayo 2023	

## LECHE EVAPORADA

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Leche evaporada", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

La leche evaporada es el alimento líquido obtenido por eliminación parcial del agua únicamente de la leche.

#### b. Uso:

Este producto es de consumo masivo por el personal de la Institución, así como en la preparación de los alimentos para estos.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Características organolépticas:


- (1) Color: Blanco – cremoso
- (2) Sabor y olor: Característico
- (3) Aspecto: Líquido uniforme

#### b. Requisitos fisicoquímicos:

Característica	Unidad	Leche Evaporada Entera
Grasa de leche	g/100g	Mínimo 6,5
Sólidos totales de leche	g/100g	Mínimo 23,0
Sólidos no grasos	g/100g	Mínimo 16,5
Proteína de leche	g/100g	Mínimo 6,0

Se podrá enriquecer el producto adicionando los aditivos alimentarios contemplados en la Norma Codex CXS 192- 1995, así como con crema de leche y/o grasa anhidra de leche.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:  PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077019</p>
<b>LECHE EVAPORADA</b>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 5 R.D. N° 008-2023-MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización 02 mayo 2023</p>

c. Requisitos microbiológicos:

El producto debe cumplir con las condiciones de la esterilidad comercial, entendida como: condición seguida de calor, por la cual se eliminan del alimento microorganismos capaces de reproducirse en condiciones no refrigerada de almacenamiento y distribución y microorganismos viables de importancia para la salud.

Requisitos	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Esterilidad Comercial	5	0	Estéril Comercialmente	No Estéril Comercialmente

La determinación de esterilidad comercial debe realizarse de acuerdo a métodos de ensayos emitidos por Organizaciones de reconocido prestigio tales como: Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas, Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC) y la Asociación Americana de Salud Pública (APHA)- Compendium of methods for the microbiological examination of foods, así como normas internacionales. En el informe de ensayo se deberá incluir: Temperatura, tiempo de incubación e indicadores microbiológicos del método de empleo.

#### 4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:


El envase deberá ser resistente al manipuleo, transporte y almacenamiento; podrá ser de dimensiones y formas varias, de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto, sin emanar a este, sabores, colores y olores extraños. El material será:

- (1) Tetrarex - brick
- (2) Lata de hojalata y/o envase laminado

NOTA: La forma y el tipo de envase será determinada por el usuario al momento de la convocatoria.

b. Tiempo de Vida Útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto leche evaporada entera es de SEIS (06) meses, contabilizados desde la fecha de producción.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077019</b>
<b>LECHE EVAPORADA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 5</b> R.D. N° 008-2023-MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 7	Fecha actualización 02 mayo 2023	

Al momento del internamiento, la fecha de producción aceptable, será como máximo de TRES (03) meses anteriores a la fecha de internamiento en los almacenes de la institución. Así mismo el producto deberá garantizar su almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

## 5.- EMPAQUE

- a. Unidad de medida:

Unidad = De 300 a 1000 gramos

Nota: La capacidad del producto será determinada por el usuario en el objeto de la convocatoria.

- b. Clase de empaque:

(1) Empaque individual. No aplicable

(2) Empaque colectivo

Caja de cartón corrugado o bandeja de cartón corrugado recubierto de plástico termo contraíble resistente al manipuleo, transporte y almacenamiento para VEINTICUATRO (24) unidades cada uno.


NOTA: No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

## 6.- ROTULADO

Cada envase de leche evaporada deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes
- Contenido neto
- Nombre y dirección. Deberá indicarse con fines de establecer responsabilidades, el nombre y domicilio legal del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento




	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077019</b>
<b>LECHE EVAPORADA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 5</b> R.D. N° 008-2023-MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 7	Fecha actualización 02 mayo 2023	

- e. Registro sanitario
- f. Código de lote
- g. Fecha de vencimiento
- h. País de origen
- i. Condiciones de conservación

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento: Registro Sanitario del producto  
Emitido por: Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
  
Base legal: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas  
Tipo: Copia
- b. Documento: Ficha Técnica del producto  
Emitido por: Fabricante  
Tipo: Original (Hoja membretada)
- c. Documento: Declaración Jurada de origen  
Debe incluir Fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)  
Emitido por: Proveedor  
Tipo: Original (Hoja membretada)
- d. Documento: Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales.  
Emitido por: Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas  
Tipo: Copia
- e. Documento: Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto  
Emitido por: Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo: Original

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077019</b>
<b>LECHE EVAPORADA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 5</b> R.D. N° 008-2023-MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 5 hasta 7	Fecha actualización 02 mayo 2023


- f. Documento: Informe de Ensayo Físico-Químico (grasa de leche, sólidos totales de leche, sólidos. no grasos, proteínas de leche)  
Emitido por: Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo: Original
- g. Documento: Declaración jurada del contenido de aditivos alimentarios del lote a internar por cada internamiento  
Emitido por: Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad  
Tipo: Original
- h. Documento: Declaración jurada, de contaminantes y toxinas del lote a internar por cada internamiento  
Emitido por: Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad  
Tipo: Original

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Decreto Supremo N° 007-2017 MINAGRI "Reglamento de la Leche y Productos Lácteos".
- Decreto Supremo N° 004-2022 MIDAGRI Decreto Supremo que modifica el "Reglamento de la Leche y Productos lácteos".



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077019</p>
<b>LECHE EVAPORADA</b>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 5 R.D. N° 008-2023-MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización 02 mayo 2023</p>

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD


No se aceptarán productos que tengan una fecha de producción al momento del internamiento menor a 20 días, ni que sean LECHE EVAPORADAS ENTERAS MODIFICADAS.

Se aceptará la denominación de LECHE EVAPORADA o LECHE EVAPORADA ENTERA por tratarse del mismo producto.

La leche evaporada debe cumplir con los criterios establecidos para residuos de plaguicidas, residuos de medicamentos de uso veterinario, contaminantes microbiológicos, metales pesados u otros contaminantes, establecidos en la norma sanitaria nacional vigente o, en su defecto, con lo referido en las normas de Codex Alimentarius.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- a. CANTIDAD: CUATRO (4) unidades (muestras y contra muestra)
- b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de 300 a 1000 gramos.
- c. DOCUMENTACIÓN TECNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA
  - (1) Documento: Registro Sanitario del producto  
Emitido por: Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal: Decreto Supremo N° 007-98-SA  
Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas  
Tipo: Copia
  - (2) Documento: Ficha Técnica del producto  
Emitido por: Fabricante  
Tipo: Original (Hoja membretada)
  - (3) Documento: Informe de Ensayo  
Emitido por: Por el laboratorio del fabricante y firmado por el Jefe del Laboratorio de Control de Calidad  
Tipo: Original (Hoja membretada)
- d. ENVASE UNITARIO: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.


	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE:  PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077019
<b>LECHE EVAPORADA</b>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 5 R.D. N° 008-2023-MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 7 hasta 7	Fecha actualización 02 mayo 2023	

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de origen



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	FICHA TÉCNICA DE:	F.T. N°
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	MGP-077302
<b>LEVADURA INSTANTÁNEA</b>		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 4 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización: 07 Febrero 2024

## LEVADURA INSTANTÁNEA

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Levadura instantánea", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

La levadura instantánea es una levadura para panificación, la cual ha sido deshidratada por un método especial (lecho fluidizado) y se presenta de diferente forma y tamaño, empacada al vacío.

#### b. Uso:

Este producto es un insumo en la preparación de productos de panadería para el personal de la Institución.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:


- (1) Las levaduras no deberán tener sustancias conservadoras ni elementos nocivos en general.

#### b. Requisitos organolépticos:

- (1) Apariencia: Pequeños bastones
- (2) Color: Característico al producto
- (3) Olor: Característico al producto

#### c. Requisitos físico-químicos:

Requisitos	Levadura instantánea
Humedad, en g/100 g	Máximo 5,0
Materia seca, g/100 g	Mínimo 95,0

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N°
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		MGP-077302
<b>LEVADURA INSTANTANEA</b>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 4 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización: 07 Febrero 2024	

Cenizas en base seca, g/100 g	Máximo 8,7
pH* solución al 10%	Mínimo 3,5
Porcentaje de células vivas	Mínimo 65,0

d. Requisitos microbiológicos:

Requisito	n	c	m	M
Recuento de Escherichia coli (UFC/g)	5	0	<10	-
Detección de Salmonella sp./ 25 g*	5	0	Ausencia	-

e. Aditivos Alimentarios:

La levadura para panificación puede contener los aditivos permitidos en la legislación nacional vigente o en su defecto los contemplados por el Codex Alimentarius.

#### 4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:


Papel tr laminado litografiado, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077302</b>
<b>LEVADURA INSTANTANEA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 4</b> R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM	
	Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización: 07 Febrero 2024

puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

**b. Vida útil:**

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto levadura instantánea es de DOS (02) años, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

**5.- EMPAQUE**

**a. Para transporte y manipuleo:**

Bolsa de polipropileno de alta densidad (PEAD) y/o caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento según sea el caso del envase.

**b. Presentación y Unidad de medida:**


Unidad = QUINIENTOS (500) gramos como mínimo

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

**6.- ROTULADO DEL PRODUCTO**

Cada envase de levadura instantánea deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

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


 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077302</p>
LEVADURA INSTANTANEA		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 07 Febrero 2024</p>

- e. Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- f. Número de Registro Sanitario
- g. Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- h. Código del lote
- i. Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- b. Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)  
Firmado por : El jefe de control de calidad del laboratorio
- c. Documento : Declaración Jurada de origen.  
(Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)  
Emitido por : Proveedor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original
- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (humedad, materia seca, cenizas en base seca, pH y porcentaje de células vivas)  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada del contenido de aditivos alimentarios del lote a internar por cada internamiento

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	FICHA TÉCNICA DE:	F.T. N°
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	MGP-077302
<b>LEVADURA INSTANTANEA</b>		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 4 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización: 07 Febrero.2024

Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe  
de control de calidad.

Tipo : Original

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- NTP 106.007:2018 LEVADURAS. Levadura industrial para panificación. Requisitos y métodos de ensayo.
- Norma General para los Aditivos Alimentarios (CXS 192-1995, revisado 2023).

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD


La levadura instantánea deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra).
- Presentación: Cada unidad de QUINIENTOS (500) gramos.
- Documentación técnica de presentación obligatoria:

- (1) Documento : Registro Sanitario del producto
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077302</p>
LEVADURA INSTANTANEA		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 4 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 6 hasta 6	Fecha actualización: 07 Febrero 2024

Tipo : Copia

(2) Documento : Ficha Técnica del producto

Emitido por : Fabricante

Tipo : Original (Hoja membretada)

Firmado por El jefe de control de calidad del laboratorio

d. Envase unitario:


Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077110</b>
<b>VINAGRE (BLANCO)</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	<b>Aprobación:</b> R.D. N° 001-18-MGP-DNTM <b>Fecha:</b> 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN:</b> 5 <b>R.D. N° 025-2023 MGP/DNTM</b>	
<b>Fecha de entrada en vigencia:</b> Marzo 2020	<b>Páginas desde 1 hasta 7</b>		<b>Fecha actualización:</b> 31 Agosto 2023

## VINAGRE (BLANCO)

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Vinagre blanco", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Es el producto líquido, apto para el consumo humano, proveniente de la doble fermentación alcohólica y acética de productos alimenticios que contienen azúcares y/o sustancias amiláceas.

#### b. Uso:

Este producto se usa como ingrediente en la preparación de los alimentos, para el personal de la Institución.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS


#### a. Requisitos Generales:

- (1) El vinagre blanco debe elaborarse con materias primas libres de mohos, insectos y materias extrañas.
- (2) Durante el proceso de acetificación se permite el empleo de sustancias nutrientes, tales como el fosfato amónico, sódico o potásico y la adición de extracto de malta o levadura.
- (3) Se podrá utilizar clarificantes y filtrantes aprobadas por la Autoridad sanitaria competente o en su defecto por el Codex Alimentarius.
- (4) En la elaboración de vinagre blanco no se permite la adición de ácido acético no procedente de un proceso de fermentación de productos alimenticios, así como de cualquier ácido mineral u orgánico.

#### b. Requisitos organolépticos:

- (1) Aspecto: límpido.
- (2) Color: uniforme.
- (3) Olor: característico.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077110</b>
<b>VINAGRE (BLANCO)</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 5</b> R.D. N° 025-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020	Páginas desde 2 hasta 7		Fecha actualización: 31 Agosto 2023

#### (4) Sabor. característico del producto.

#### c. Requisitos fisicoquímicos:

Requisito	Mín.	Máx.
Acidez total, (como ácido acético), % m/v	4	6
Acidez fija, (como ácido acético), % m/v	--	0,3
Acidez volátil, (como ácido acético), % m/v	3,7	--
Alcohol etílico a 20 °C, % v/v	--	1,0
pH a 20° C	2,3	2,8
Número de oxidación con permanganato	3	--
Cenizas totales, en vinagres diferentes a los de alcohol, g/l	1	5
Extracto seco, g/l	1,2	--
Metanol, g/l	--	0,5

#### d. Requisitos microbiológicos:

El vinagre blanco cuando se haya analizado con métodos apropiados de muestreo y análisis:

- (1) Debe estar exento de microorganismos patógenos, aerobios mesófilos, coliformes totales, bacterias acidúricas, mohos y levaduras.
- (2) Debe estar exento de sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.


#### e. Contaminantes:

La cantidad máxima permisible para contaminantes son los establecidos por la autoridad sanitaria competente o el Codex Alimentarius, Codex Stan 193-1995.

#### f. Aditivos Alimentarios:

Los aditivos alimentarios permitidos en el vinagre blanco son los establecidos por la autoridad sanitaria competente o el Codex Alimentarius, Codex Stan 192-1995.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077110</b>
<b>VINAGRE (BLANCO)</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 5</b> R.D. N° 025-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020	Páginas desde 3 hasta 7	Fecha actualización: 31 Agosto 2023	

#### 4.- ENVASE

##### a. Forma y tipo de envase para internamiento:

Galonera PET y/o PVC de alta densidad, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

##### NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

##### b. Vida útil:


El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto de vinagre blanco es de (01) AÑO, contabilizados desde la fecha de producción, debiéndose garantizar este tiempo durante su almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

#### 5.- EMPAQUE

##### a. Empaque para internamiento:

Caja de cartón de primer uso.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077110</p>
<p><b>VINAGRE (BLANCO)</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 5 R.D. N° 025-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 31 Agosto 2023</p>

**b. Unidad de medida:**

Unidad = de 200 a 5000 mililitros

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase y el peso del producto será determinada por el área usuaria

**6.- ROTULADO**

Cada envase de vinagre blanco deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículos 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes
- Contenido neto
- Nombre y dirección. Deberá indicarse con fines de establecer responsabilidades, el nombre y domicilio legal del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento
- Número Registro sanitario
- Código del lote
- Fecha de vencimiento
- País de origen
- Condiciones de conservación

**7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN**

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- Documento : Registro Sanitario del producto

Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)


Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

Tipo : Copia
- Documento : Ficha Técnica del producto

Emitido por : Fabricante


Tipo : Original (Hoja membretada)



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077110</b>
<b>VINAGRE (BLANCO)</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 5</b> R.D. N° 025-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020	Páginas desde 5 hasta 7	Fecha actualización: 31 Agosto 2023	

- c. Documento : Declaración Jurada de origen.  
(Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)  
Emitido por : Proveedor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (acidez total, acidez fija, acidez volátil, alcohol etílico, cenizas totales, extracto seco, metanol)).  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.  
Tipo : Original
- f. Documento : Declaración jurada de contaminantes del lote a internar del lote a internar por cada internamiento  
Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.  
Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada del contenido de aditivos alimentarios del lote a internar por cada internamiento  
Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.  
Tipo : Original



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077110</b>
<b>VINAGRE (BLANCO)</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 5</b> R.D. N° 025-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020	Páginas desde 6 hasta 7	Fecha actualización: 31 Agosto 2023	

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. Norma Andina NA 0100:2011 Vinagre. Requisitos.

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El vinagre blanco deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).


b. Presentación: Cada unidad de 500 mililitros

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- (1) Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia

- (2) Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)



	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077110</p>
<p><b>VINAGRE (BLANCO)</b></p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001--18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 5 R.D. N° 025-2023 MGP/DNTM</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p>	<p>Páginas desde 7 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 31 Agosto 2023</p>	

d. Envase unitario:


Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen



 <b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N°
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		MGP-077102
<b>ANÍS</b>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 5 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 1 hasta 4	Fecha actualización: 07 febrero 2024	

## ANÍS

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Anís", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Es obtenido de los frutos de Pimpinella anisum.

#### b. Uso:

Este producto es un producto para ser utilizado para sazonar o mejorar el sabor de los alimentos para el personal de la Institución.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:


- (1) No deberá presentar insectos vivos o muertos
- (2) No deberá presentar contaminación apreciable de excremento o pelos de roedores a simple vista.

#### b. Requisitos organolépticos.

- (1) Olor: característico del producto, libre de olores desagradables o ajenos al producto.
- (2) Sabor: Característico al producto
- (3) Aspecto: Característico al producto.

#### c. Requisitos microbiológicos:

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g.	
					m	M
Mohos	3	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Enterobacteriaceas	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077102</b>
<b>ANÍS</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 5</b> R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 2 hasta 4	Fecha actualización: 07 febrero 2024	

d. Aditivos Alimentarios:

Se podrá añadir aditivos de acuerdo con especificaciones establecidas por la legislación nacional vigente, el país de destino o lo establecido por la norma del Codex Alimentarios CXS 192-1995, revisado 2023 excepto colorantes.

e. Contaminantes:

El anís deberá cumplir con lo establecido en la legislación nacional vigente, o en la norma CCXS 193-1995, revisado 2023 para metales pesados y residuos de plaguicidas, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

#### 4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

NOTA:


El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbase la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077102</b>
<b>ANÍS</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 5</b> R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 3 hasta 4	Fecha actualización: 07 febrero 2024	

**b. Vida útil:**

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto anís es de SEIS (6) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

**5.- EMPAQUE**

**a. Para transporte y manipuleo:**

Bolsa de polipropileno (PP) de primer uso y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

**b. Presentación y Unidad de medida:**

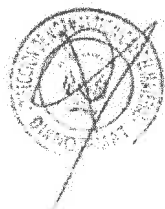
Unidad = 1000 gramos como mínimo


NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

**6.- ROTULADO DEL PRODUCTO**

Cada envase de anís deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 006-2022-MIDAGRI, Artículo 27° "Decreto Supremo que modifica el Artículo 27° del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG. La etiqueta en idioma español contendrá la siguiente información:

- a. Nombre del alimento.
- b. Contenido Neto.
- c. País de origen o lugar de procedencia.
- d. Nombre y Dirección del titular de la autorización sanitaria.
- e. Nombre y Dirección del importador, de corresponder.
- f. Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios.
- g. Identificación del Lote.
- h. Fecha de Vencimiento o consumir preferentemente antes de.
- i. Instrucciones para el uso y conservación.




	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077102</b>
<b>ANÍS</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 5</b> R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 4 hasta 4	Fecha actualización: 07 febrero 2024	

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien:

- a. Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento  
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.  
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración Jurada de origen.  
(Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)  
Emitido por : Proveedor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- e. Documento : Declaración jurada del contenido de aditivos alimentarios del lote a internar por cada internamiento  
Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.  
Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada, de contaminantes del lote a internar por cada internamiento  
Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.  
Tipo : Original



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077102</p>
<p><b>ANÍS</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 5 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización: 07 febrero 2024</p>

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- Decreto Supremo N° 006-2022-MIDAGRI, Decreto Supremo que modifica el Artículo 27° DEL Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobada por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Norma General para los Aditivos Alimentarios (CXS 192-1995, revisado 2023)
- Norma General para los Contaminantes (CXS 193-1995, revisado 2022).

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El anís deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS


a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).

b. Presentación: Cada muestra de mil (1,000) gramos

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- |               |   |  |
|---------------|---|--|
| (1) Documento | : | Autorización Sanitaria del establecimiento                               |
| Emitido por   | : | Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)                            |
| Base legal    | : | Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria. |
| Tipo          | : | Copia  |



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077102</p>
<p>ANÍS</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 5 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización: 07 febrero 2024</p>

- (2) Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)


d. Envase unitario:

Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen

	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077305</p>
<p><b>MEJORADOR DE MASA</b></p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 5</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>R.D. N° 005-2024/DNTM 07 Febrero 2024</p>	

## MEJORADOR DE MASA

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Mejorador de masa", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

El mejorador de masa es destinado a la elaboración de variedad de biscochos y panetones, otorga volumen ya que refuerza el gluten, da un color dorado a la corteza y produce una miga homogénea.

#### b. Uso:

Este producto es un aditivo para la elaboración de productos de panadería para el personal de la Institución.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos organolépticos:

(1) Polvo fino, libre de grumos y materias extrañas.


### 4.- ENVASE

#### a. Forma y tipo de envase:

Bolsa de Polietileno (PE) resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

#### NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077305</p>
<p><b>MEJORADOR DE MASA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 5</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>R.D. N° 005-2024/DNTM 07 Febrero 2024</p>

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

**b. Vida útil:**

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto mejorador de masa es de SEIS (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

**5.- EMPAQUE**

**a. Para transporte y manipuleo:**

Caja de cartón corrugado resistente al manipuleo y almacenamiento.

**b. Presentación y Unidad de medida:**


Unidad = 1000 gramos como mínimo

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

**6.- ROTULADO**

Cada envase de mejorador de masa deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

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

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077305</b>
<b>MEJORADOR DE MASA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 5</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020	Páginas desde 1 hasta 5	R.D. N° 005-2024/DNTM 07 Febrero 2024	

- c. Contenido neto
- d. Nombre y dirección del fabricante
- e. Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- f. Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- g. Código del lote
- h. Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- b. Documento : Declaración Jurada de origen.  
(Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)  
Emitido por : Proveedor  
Tipo : Original (Hoja membretada)


## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El producto Mejorador de masa deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N°
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		MGP-077305
<b>MEJORADOR DE MASA</b>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 5	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020	Páginas desde 1 hasta 5	R.D. N° 005-2024/DNTM 07 Febrero 2024	

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS


- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- b. Presentación: Cada unidad de MIL (1,000) gramos.
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria
 

Documento	: Ficha Técnica del producto
Emitido por	: Fabricante
Tipo	: Original (Hoja membretada)
- d. Envase unitario:
 

Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.
- a. Rotulado de cada muestra:
 

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

  - (1) Nombre del producto
  - (2) Contenido neto
  - (3) Código de lote
  - (4) Fecha de producción
  - (5) Fecha de vencimiento
  - (6) Número registro sanitario
  - (7) País de origen

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077170</b>
<b>ACEITE DE AJONJOLÍ O SÉSAMO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: I</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 1 hasta 4	Fecha actualización:	

## ACEITE DE AJONJOLÍ O SÉSAMO

### 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el aceite obtenido de las semillas de sésamo o ajonjolí (*Sesamum indicum* L.).

### 2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

#### a. Características organolépticas:

- (1) El color, olor y sabor de cada producto deberán ser característicos del producto designado, que deberá estar exento de olores y sabores extraños o rancios.
- (2) Aspecto: límpido

#### b. Contaminantes:

- (1) Deberán cumplir con los niveles máximos de la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CODEX STAN 193-1995).
- (2) Deberán ajustarse a los niveles máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

### 3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el aceite de sésamo o de ajonjolí es de SEIS (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.


### 4.- PRESENTACIÓN

Unidad: 200 mililitros mínimo

Nota: en el objeto de la convocatoria se definirá la presentación del producto.

### 5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Frasco de vidrio oscuro de primer uso y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL  Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE:  PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077170
<b>ACEITE DE AJONJOLÍ O SÉSAMO</b>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 2 hasta 4	Fecha actualización:	

Los envases a usarse serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no comunicarán a éste, sabores, colores u olores extraños.

a. Embalaje para internamiento:

Caja de cartón de primer uso.

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


Cada envase de aceite de sésamo o de ajonjolí deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Número de lote
- Registro sanitario
- Lugar de origen
- Ingredientes

### Evaluación documentaria del producto

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- |              |   |  |
|--------------|---|--|
| a. Documento | : | Registro Sanitario del producto  |
| Emitido por  | : | Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)  |
| Base legal   | : | Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| Tipo         | : | Copia  |

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N° MGP-077170
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
<b>ACEITE DE AJONJOLÍ O SÉSAMO</b>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 3 hasta 4	Fecha actualización:	


- |    |             |   |   |
|----|-------------|---|---|
| b. | Documento   | : | Ficha Técnica del producto                        |
|    | Emitido por | : | Fabricante  |
|    | Tipo        | : | Original (Hoja membretada)                        |
| c. | Documento   | : | Certificado de garantía                           |
|    | Emitido por | : | Fabricante o distribuidor                         |
|    | Tipo        | : | Original (Hoja membretada)                        |
| d. | Documento   | : | Constancia de origen                              |
|    |             | : | (solo para productos nacionales, debe incluir     |
|    |             | : | Fecha de producción y Nros. de lote a internar)   |
|    | Emitido por | : | Fabricante o productor                            |
| f. | Documento   | : | Certificado de Validación Técnica Oficial del     |
|    |             | : | Plan HACCP  |
|    | Emitido por | : | Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)     |
|    | Base legal  | : | Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre     |
|    |             | : | Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y     |
|    |             | : | Bebidas.  |
|    | Tipo        | : | Copia   |
| g. | Documento   | : | Certificado de Análisis Físico-Químico del lote a |
|    |             | : | internar.   |
|    | Emitido por | : | Laboratorio acreditado por INACAL.                |
|    | Tipo        | : | Original  |
| h. | Documento   | : | Certificado de contenido de contaminantes y       |
|    |             | : | toxinas presentes del lote a internar.            |
|    | Emitido por | : | Laboratorio acreditado por INACAL.                |
|    | Tipo        | : | Original  |

#### Base legal de cumplimiento obligatorio

Legislación a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Norma Técnica Internacional:

Codex STAN 210-1999 Revisada 2017. Enmendada en 2017.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL  Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE:  PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077170
<b>ACEITE DE AJONJOLÍ O SÉSAMO</b>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: I	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 4 hasta 4	Fecha actualización:	


b. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

#### 9.- Presentación de muestras para el proceso de adquisición

- a. Cantidad: DOS (02) muestras
- b. Presentación: Cada muestra de 500 mililitros.
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria
  - (1) Documento : Registro Sanitario del producto  
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)  
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
 Tipo : Copia
  - (2) Documento : Ficha Técnica del producto  
 Emitido por : Fabricante  
 Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Envase unitario: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.
- e. Rotulado de cada muestra: Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de origen



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077111</b>
<b>ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Aceite de oliva virgen extra", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Es el aceite obtenido a partir del fruto del olivo (*Olea europea* L.), únicamente por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos, en condiciones que no ocasionen la alteración del aceite, y que no hayan sufrido tratamiento alguno distinto al lavado, decantación, centrifugado y filtración.

Aceite de oliva virgen extra es aquel cuya acidez expresada en ácido oleico es como máximo 0.8 g por 100 g y cuyas demás características corresponden a las fijadas para esta categoría.

#### b. Uso:

Este producto es de consumo masivo por el personal de la Institución, así como en la preparación de los alimentos para éstos.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS


#### a. Requisitos organolépticos:

- (1) Aspecto: límpido y brillante.
- (2) Color: podrá variar entre amarillo y verde.
- (3) Sabor y olor: característico, exento de olores y sabores anómalos o rancios.

#### b. Requisitos fisicoquímicos:

- (1) Acidez libre % mm expresado en ác. Oleico:  $\leq a 1$
- (2) Contenido en agua y en materiales volátiles (% m/m):  $\leq a 0.1$
- (3) Índice de peróxidos Meq. de oxígeno de los peróxidos por Kg de aceite:  $\leq a 20$ .



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077111</p>
<p><b>ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

c. Contaminantes:

(1) Metales pesados:

- (a) Plomo (Pb) concentración máxima permitida: 0.1 mg/kg
- (b) Arsénico (As) concentración máxima permitida: trazas

(2) Residuos de plaguicidas:

El producto a los que se aplica las disposiciones de la presente Norma Técnica Peruana, deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

d. Aditivos alimentarios:

- (a) No se permite el uso de ningún aditivo.
- (b) No se permitirá el empleo de colorantes ni aromatizantes.

e. Disolventes halogenados:

- (a) Contenido máximo de cada uno de los disolventes halogenados:  
0,1 mg/Kg
- (b) Contenido máximo del total de disolventes halogenados: 0,2  
mg/Kg

#### 4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:


Frasco de vidrio oscuro de primer uso y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud y no podrán contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077111</p>
<p align="center"><b>ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.  
Prohíbase la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

b. Vida Útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto del aceite de oliva virgen extra es de UN (1) año, contabilizados desde la fecha de producción, debiéndose garantizar este tiempo durante su almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

## 5.- EMPAQUE

a. Para transporte y manipuleo:

Caja de cartón de primer uso.

b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = botella de 200 mililitros como mínimo.


NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de aceite de oliva virgen extra deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes
- Contenido neto
- Nombre y dirección. Deberá indicarse con fines de establecer responsabilidades, el nombre y domicilio legal del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.



 <p><b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p><b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b></p>	<p><b>F.T. N°</b> <b>MGP-077111</b></p>
<p align="center"><b>ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA</b></p>		
<p><b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b></p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>


- e. Número Registro sanitario
- f. Código del lote
- g. Fecha de vencimiento
- h. País de origen
- i. Condiciones de conservación

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración Jurada de origen.  
Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)  
Emitido por : Proveedor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia




 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077111</p>
<p><b>ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

- e. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (acidez libre, contenido en agua y en materia volátiles, índice de peróxidos)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- f. Documento : Declaración jurada de contaminantes del lote a internar por cada internamiento
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada del contenido de aditivos alimentarios del lote a internar por cada internamiento
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
- Tipo : Original

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
N.T.P. 209.013:2008 (revisada el 2018) ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES.  
Aceite de oliva. Definiciones, requisitos y rotulado.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077111</p>
<p><b>ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El aceite de oliva virgen extra deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).

b. Presentación: Cada unidad de 500 mililitros

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- (1) Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)

d. Envase unitario:


Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Registro sanitario
- (7) País de origen



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077101</b>
<b>ACEITUNA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 1</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización	

## ACEITUNA

### 1.- Descripción general

a. La aceituna es fruto sano de distintas variedades de olivo cultivado (*Olea europaea sativa Hoffg, Link*), sano, recolectado en un estado de madurez y de calidad tal que, sometido a las preparaciones comerciales resulte un producto de consumo y de buena conservación.


- (1) Aceitunas verdes: Obtenidas de frutos recogidos durante el ciclo de maduración, antes del envero. La coloración de fruto podrá variar del verde al amarillo paja.
- (2) Aceitunas negras: Obtenidas de frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella, pudiendo presentar, según la zona de producción y época de recogida, color negro rojizo, negro violáceo, violeta oscuro, negro verdoso o castaño oscuro, no sólo en la piel sino también en la pulpa.

b. Alcance: aceituna negra con hueso, aceituna negra sin hueso, aceituna verde.

### 2.- Características de calidad

a. Características organolépticas:

- (1) Exentas de olor y sabor anormales.
- (2) Sanas y limpias
- (3) No tendrán manchas distintas a las de su pigmentación natural.
- (4) Apariencia es firme y lisa
- (5) Resistentes a una suave presión entre los dedos.
- (6) Con la madurez adecuada.
- (7) Exentas de defectos que puedan afectar su consumo o adecuada conservación.
- (8) Exentas de materias extrañas; no se considerarán como tales los ingredientes autorizados.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077101</b>
<b>ACEITUNA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 1</b>
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización

- (9) Sin síntomas de alteración en curso o de fermentación anormal.
- (10) De la variedad o variedades indicadas en el rotulado del envase.
- (11) De color uniforme.
- (12) La salmuera deberá estar limpia, exenta de olores y sabores anormales y de materias extrañas no autorizadas.

**b. Características físicas:**

- (1) Calibradas: Las aceitunas se calibrarán según el número de frutos que contienen en un kilogramo o un hectogramo. La escala de calibres en un kilogramo es 121/140.
- (2) Las aceitunas serán tratadas directamente con salmuera y conservada por fermentación natural.

**c. Características microbiológicas:**

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
Levaduras	3	3	5	1	$10^{-3}$	$10^{-1}$

**3.- Vida útil**


El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la aceituna en sus diferentes presentaciones es de SEIS (06) meses, garantizado en condiciones de refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

**4.- PRESENTACIÓN**

Unidad = Mil (1,000) gramos (peso drenado).

**5.- Envase para internamiento**

- a. Las aceitunas estarán en balde o envase plástico transparente con tapa, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077101</p>
<p><b>ACEITUNA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: I</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

Nota: No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

#### 6.- Rotulado del producto


Cada envase de aceituna deberá estar debidamente rotulada de acuerdo a lo dispuesto en el decreto supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Registro sanitario
- Peso neto
- Número de lote
- Lugar de origen

#### 7.- Evaluación documental del producto

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| a. Documento Emitido por | <ul style="list-style-type: none"> <li>1 Registro Sanitario del producto</li> <li>2 Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)</li> </ul>             |
| Base legal               | <ul style="list-style-type: none"> <li>3 Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.</li> </ul> |
| Tipo                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>4 Copia</li> </ul>  |


	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL  Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE:  PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077101
ACEITUNA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización	

- b. Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía  
Emitido por : Fabricante o distribuidor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Constancia de origen  
(solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lotes a internar)  
Emitido por : Fabricante o productor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- f. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original

#### 8.- Base legal de cumplimiento obligatorio

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto supremo N° 007-98-SA.- "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas".
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. Norma del CODEX STAN 66-1981 Aceitunas de mesa.


 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077101</p>
<p>ACEITUNA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

## 9.- Presentación de muestras para el proceso de adquisición

- a. Cantidad: DOS (02) envases de aceituna (muestra y contra muestra).
- b. Presentación: Cada muestra de mil (1,000) gramos de peso drenado en salmuera.
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria
  - (1) Documento : Registro Sanitario del producto  
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)  
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
 Tipo : Copia
  - (2) Documento : Ficha Técnica del producto  
 Emitido por : Fabricante  
 Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Envase unitario: Envase plástico con tapa a presión. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.
- e. Rotulado de cada muestra:
 

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

  - (1) Presentación
  - (2) Número de lote
  - (3) Fecha de producción
  - (4) Fecha de vencimiento
  - (5) Lugar de origen
  - (6) Registro sanitario

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077516</b>
<b>ACHIOTE</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	

## ACHIOTE

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Achiote", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Es el producto constituido por las semillas maduras, previamente secadas, de la especie *Bixa orellana*. También es conocido con los nombres de achiote, bija o "annatto".

#### b. Uso:

Este producto es un ingrediente en la preparación de los alimentos para el consumo masivo por el personal de la Institución.

#### c. Alcance:

De acuerdo a su presentación el achiote se clasificará en:

- (1) Achiote entero
- (2) Achiote molido

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:


- (1) Las semillas deberán estar limpias y ser convenientemente secadas, a fin de que alcancen la humedad adecuada que garantice su conservación.
- (2) El achiote molido solo será producto de la molienda de la semilla sin agregado alguno de cualquier otro material o sustancia extraña.
- (3) Las semillas de achiote deberán estar libres de insectos vivos, muertos y/o fragmentos, mohos y de cualquier otro agente contaminante.

#### b. Requisitos físicos:

##### (1) Achiote entero:

- (a) Materia extraña, máximo 3% (m/m)
- (b) Semillas defectuosas, máxima 6% (m/m)



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077516</b>
<b>ACHIOTE</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

(c)Estará libre de cualquier olor y sabor extraños.

(2) Achiote molido:

(a)No deberá presentar agregados de féculas extrañas a la especie.

(b)El contenido de impurezas no excederá del 3% (m/m).

(c)Estará libre de cualquier olor y sabor extraños.

(d)Deberá estar exento de colorantes artificiales.

c. Requisitos químicos:

(1) Humedad, máxima: 12%

(2) Cenizas totales (m/m), máxima: 6%

(3) Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 % (m/m), máxima: 1%

(4) Extracto alcohólico, mínimo: 3%

(5) Extracto etéreo, mínimo: 4%

(6) Fibra, máxima: 15%

d. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Coliformes	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Escherichia coli(*)	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	—
(*) Sólo para los productos de consumo directo						

#### 4.- ENVASE


a. Forma y tipo de envase:

Bolsa de polipropileno (PP) transparente, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento, capaz de proteger el producto de la contaminación, humedad y de sustancias tóxicas; y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077516</b>
<b>ACHIOTE</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

**b. Vida útil:**

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la semilla de achiote es de UN (01) año, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

Tener en cuenta que, al momento del internamiento, el producto no deberá exceder los TREINTA (30) días de fabricación.

**5.- EMPAQUE**

**a. Para transporte y manipuleo:**

Bolsa de polipropileno (PP) y/o caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

**b. Presentación y Unidad de medida:**


Unidad = 200 gramos como mínimo.

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

**6.- ROTULADO DEL PRODUCTO**

Cada envase de achiote deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077516</b>
<b>ACHIOTE</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	


Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- a. Nombre del producto
- b. Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- c. Contenido neto
- d. Nombre y dirección del fabricante.
- e. Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- f. Número Registro sanitario
- g. Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.
- h. Código del lote
- i. Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera.

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- |    |             |   |   |
|----|-------------|---|---|
| a. | Documento   | : | Registro Sanitario del producto   |
|    | Emitido por | : | Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)   |
|    | Base legal  | : | Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.                |
|    | Tipo        | : | Copia   |
| b. | Documento   | : | Ficha Técnica del producto  |
|    | Emitido por | : | Fabricante  |
|    | Tipo        | : | Original (Hoja membretada)  |
| c. | Documento   | : | Declaración Jurada de origen.<br>(Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar) |
|    | Emitido por | : | Proveedor   |
|    | Tipo        | : | Original (Hoja membretada)  |


	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077516</b>
<b>ACHIOTE</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- f. Documento : Informe de Ensayo Fisicoquímico (humedad, cenizas, totales, cenizas insolubles, extracto alcohólico, extracto etéreo, fibra))
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
N.T.P. 209.200.1982 (revisada el 2018) ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Achiote.  
Requisitos

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077516</p>
<p><b>ACHIOTE</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El achiote deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).

b. Presentación: Cada unidad de 500 gramos

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- (1) Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)

d. Envase unitario:


Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077113</b>
<b>AJONJOLÍ</b>			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N°001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 4	Fecha actualización:	

## AJONJOLÍ

### 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

El sésamo o ajonjolí son semillas ricas en aceite, que se emplean en gastronomía.

### 2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

#### a. Características organolépticas:

- (1) Color: café - blanco
- (2) Olor: característico
- (3) Sabor: característico
- (4) Forma: abovada
- (5) Testa: brillante

#### b. Requisitos físico-químicos:


- (1) No deberá contener materias extrañas.
- (2) No deberá presentar parásitos ni insectos vivos o muertos.
- (3) No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos o cualquier otro agente biológico, químico o físico.

#### c. Requisitos microbiológicos:

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

### 3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto Ajonjolí es de UN (01) MES, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP- 077113</p>
<p><b>AJONJOLÍ</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N°001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización:</p>

#### 4.- PRESENTACIÓN

Unidad: 500 gramos mínimo

#### 5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada bolsa de Ajonjolí deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Número de lote
- Registro sanitario
- Lugar de origen

#### 6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Bolsa de polipropileno (PP), resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.


Embalaje para internamiento:

Saco de polietileno (PE) de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

#### 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL.</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077113</b>
<b>AJONJOLÍ</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N°001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 1</b>
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 3 hasta 4	Fecha actualización:

- |    |             |   |  |
|----|-------------|---|--|
| a. | Documento   | : | Registro Sanitario del producto  |
|    | Emitido por | : | Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)  |
|    | Base legal  | : | Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.                     |
|    | Tipo        | : | Copia  |
|    |             |   |  |
| b. | Documento   | : | Ficha Técnica del producto   |
|    | Emitido por | : | Fabricante   |
|    | Tipo        | : | Original (Hoja membretada)   |
|    |             |   |  |
| c. | Documento   | : | Certificado de garantía  |
|    | Emitido por | : | Fabricante o distribuidor  |
|    | Tipo        | : | Original (Hoja membretada)   |
|    |             |   |  |
| d. | Documento   | : | Constancia de origen   |
|    |             |   | (solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internar)                          |
|    | Emitido por | : | Fabricante o productor   |
|    | Tipo        | : | Original (Hoja membretada)   |
|    |             |   |  |
| e. | Documento   | : | Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto. |
|    | Emitido por | : | Laboratorio acreditado por INACAL  |
|    | Tipo        | : | Original   |

#### 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>E.T. N°</b> <b>MGP- 077113</b>
<b>AJONJOLÍ</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N°001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 1</b>
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 4 hasta 4	Fecha actualización:

b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

c. ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PROPIA.

## 9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)

b. PRESENTACIÓN: Cada muestra de 500 gramos

c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

- |   |   |
|---|---|
| <p>(1) Documento<br/>Emitido por<br/>Base legal</p> <p>Tipo</p> | <p>: Registro Sanitario del producto<br/>: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)<br/>: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.<br/>: Copia</p> |
| <p>(2) Documento<br/>Emitido por</p> <p>Tipo</p>                | <p>: Ficha Técnica del producto<br/>: Fabricante<br/>: Original (Hoja membretada)</p>   |

d. ENVASE UNITARIO: Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de origen <

## FICHA TÉCNICA: ALGARROBINA

### 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

**Denominación del bien:** ALGARROBINA

**Denominación técnica:** *Prosopis pallida*

**Tipo de alimentos:** No Perecibles

**Grupo de alimentos:** Azúcares y dulces.

**Unidad de medida:** Kilogramo (kg)

**Descripción General:** Jarabe obtenido por concentración del extracto acuoso del fruto del algarrobo (*Prosopis pallida*).

### 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

#### a) CARACTERÍSTICAS

La algarrobina es un líquido espeso de color oscuro, sabor ligeramente dulce, con propiedades nutricionales reconocidas. La elaboración artesanal presenta variantes que permiten obtener productos de mayor a menor pureza debido a la mezcla con otros azúcares. Una algarrobina de buena calidad no debe ser dulce. Se tomará como referencia la Norma Técnica para la Algarrobina NTP 209.600.

#### b) REQUISITOS

##### i) Documentación obligatoria

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

El requisito antes señalado se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia al Comité de Compras.

##### ii) Atributos del bien

##### Requisitos físico - químico

Proteínas	:	Mínimo 5.2%
Humedad	:	20 a 30%
Sólidos solubles	:	75 a 80%
Cenizas	:	3 a 6%
pH	:	4 a 5.5
Densidad	:	1.3 a 1.4 g/ml
Azúcar total/reductores	:	40 a 60% / 8 a 11%

## Requisitos organolépticos

Sabor	:	Amargo, ligeramente dulce
Color	:	Marrón oscuro brillante
Materias extrañas	:	Ausencia

### iii) Requisitos microbiológicos\*

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

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

(\*\*) Para los de consumo directo. Para los que requieren dilución para su análisis  $m=<10$

## c) OTROS

### i) Envase

El envase debe ser de material de uso alimentario, con cierre hermético, fácil de trasladar, de abrir y de utilizar, el mismo que debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

### ii) Presentación

Envases de 0.25 kg, 0.5 kg, 0.75 kg, 1.0 kg.

**Consideración para la modalidad productos:** El proveedor para efectos de entrega bajo la modalidad productos con el fin de minimizar riesgos de contaminación durante la utilización del producto, podrá ofertar dependiendo de la información que figure en el "Reporte de Requerimiento de Alimentos No Perecibles", las siguientes presentaciones comerciales:

- a) Chicas: 0.25 kg.
- b) Grandes: 0.5 kg, 0.75 kg, 1.0 kg

### iii) Tiempo de vida útil

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

### iv) Rotulado

Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 "PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado", y NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985,

enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010, según corresponda:

- a) Nombre del producto.
- b) Forma en que se presenta.
- c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- d) Peso del producto envasado.
- e) Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- f) Sistema de identificación del lote de producción.
- g) Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- h) Número del Registro Sanitario.
- i) Condiciones de conservación.


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

#### **v) Transporte**

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

#### **vi) Almacenamiento**

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

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077502</p>
<p><b>CANELA EN POLVO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019.</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

## CANELA EN POLVO

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "La canela en polvo", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Es la corteza finamente molida de algunas especies de plantas del género Cinnamomun.

#### b. Uso:

Este producto es un ingrediente en la preparación de los alimentos para el consumo masivo del personal de la Institución.


### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) No deberá presentar elementos vegetales extraños a la especie.
- (2) No deberá ser aromatizada artificialmente.
- (3) No deberá presentar materias extrañas en un porcentaje superior al 1%.
- (4) Deberá estar exenta de insectos vivos o muertos, materia terrosa, parásitos, mohos, suciedades y microorganismos que indiquen una manipulación defectuosa del producto.
- (5) La canela en polvo, deberá ser molida finamente, de manera que el 99% de las partículas pase por el tamiz de 0.841 mm (N° 20).

#### b. Requisitos organolépticos:

- (1) Aspecto: polvo fino.
- (2) Color: pardo amarillento opaco.
- (3) Olor: característico, aromático.
- (4) Sabor: azucarado, ligeramente picante.

 <b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N°
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		MGP-077502
<b>CANELA EN POLVO</b>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Coliformes	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Escherichia coli</i> (*)	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella</i> sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----

(\*) Solo para productos de consumo directo

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

Bolsa de polipropileno (PP) transparente, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.


Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

b. Vida Útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto de la canela en polvo es de UN (01) año, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077502</p>
<p><b>CANELA EN POLVO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

Tener en cuenta que, al momento del internamiento, el producto no deberá exceder los TREINTA (30) días de fabricación.

## 5.- EMPAQUE

### a. Para transporte y manipuleo:

Bolsa de polipropileno (PP) y/o caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

### b. Presentación y Unidad de medida:


Unidad = bolsa de 200 gramos como mínimo

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de la canela en polvo deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes
- Contenido neto
- Nombre y dirección. Deberá indicarse con fines de establecer responsabilidades, el nombre y domicilio legal del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.
- Autorización Sanitaria SENASA
- Código del lote
- Fecha de vencimiento
- País de origen
- Condiciones de conservación

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077502</b>
<b>CANELA EN POLVO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> <b>R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN


Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento  
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.  
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración Jurada de origen.  
Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)  
Emitido por : Proveedor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077502</b>
<b>CANELA EN POLVO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> <b>R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

**c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:**

N.T.P. 209.183.1981 (revisada el 2019) ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Canela

**9.- CRITERIOS DE CALIDAD**

La canela en polvo deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

**10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS**

a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).

b. Presentación: Cada unidad de 500 gramos

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- (1) Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento  
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.  
Tipo : Copia
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)

d. Envase unitario:


Bolsa de polipropileno (PP) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Autorización Sanitaria SENASA
- (7) País de origen



 <p><b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad</p>	<p><b>FICHA TÉCNICA, PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b></p>	<p>F.T. N° MGP-077060</p>
<b>CEBADA (TOSTADA)</b>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

## CEBADA (TOSTADA)

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Cebada tostada", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Es el producto obtenido del tostado de granos procedentes del género *Hordeum vulgare*, de la familia de las Poaceae derivadas de sus clases distichum y hexastichum.

#### b. Uso:

Este producto es un ingrediente en la preparación de los alimentos para el consumo masivo del personal de la Institución.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) La cebada deberá provenir de granos enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable; por lo que deberán cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.012:2014 (revisada el 2019) CEBADA. Cebada grano. Requisitos.

#### b. Requisitos físicos:

Grado	Límites Mínimos		Límites Máximos en % Peso				
	Masa Hectolítrica Kg/Hl	Grano sano %	Humedad	Grano dañado	Materia extraña	Grano descascarado y quebrado	Grano chupado
1	62	90	14,5	2	2	5	7

#### c. Requisitos microbiológicos:

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

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077060</p>
<p><b>CEBADA (TOSTADA)</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

d. Contaminantes:

La cebada (tostada), deberá estar exenta de metales pesados y residuos de plaguicidas, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana, de acuerdo a lo establecido en la legislación nacional vigente, el país de destino o en su defecto en la norma CODEX STAN 193.

**4.- ENVASE**

a. Forma y tipo de envase:

Bolsa de polipropileno de primer uso, capaz de proteger el producto de la contaminación, humedad y de sustancias tóxicas; y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.


Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbase la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto cebada (tostada) es de UN (01) mes, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077060</p>
<p><b>CEBADA (TOSTADA)</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

## 5.- EMPAQUE

### a. Para transporte y manipuleo:

Bolsa de polietileno alta densidad (PEAD) o en caja de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

### b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = 1 Kilogramo como mínimo

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


Cada envase de la cebada (tostada) deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- Autorización sanitaria SENASA
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- Código del lote
- Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento  
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)


 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077060</p>
<p><b>CEBADA (TOSTADA)</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

- Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG,  
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración Jurada de origen.  
Debe incluir fecha de producción o fecha  
vencimiento y código de lote a internar)  
Emitido por : Proveedor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo  
que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-  
V.01 para el tipo de producto  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original
- e. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico  
(Humedad)  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original
- f. Documento : Declaración jurada de contaminantes del  
lote a internar  
Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el  
Jefe de control de calidad  
Tipo : Original

#### 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077060</b>
<b>CEBADA (TOSTADA)</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:

NTP 205.012:2014 (revisada el 2019) CEBADA. Cebada grano. Requisitos

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

La cebada (tostada) deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).

b. Presentación: Cada unidad de 500 gramos

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:


- |               |   |  |
|---------------|---|--|
| (1) Documento | : | Autorización Sanitaria del establecimiento                               |
| Emitido por   | : | Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)                            |
| Base legal    | : | Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria. |
| Tipo          | : | Copia  |
| (2) Documento | : | Ficha Técnica del producto   |
| Emitido por   | : | Fabricante   |
| Tipo          | : | Original (Hoja membretada)   |

d. Envase unitario:

Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora

e. Rotulado de cada muestra:


Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>VERSIÓN: 2</p> <p>F.T. N° MGP-077060</p>
<p><b>CEBADA (TOSTADA)</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Autorización Sanitaria SENASA
- (7) País de origen



MAY 31 2018

 <b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>		<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077149</b>
	<b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>		
<b>CHICHA DE JORA</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018		<b>VERSIÓN: 1</b>
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 5		Fecha actualización:

## CHICHA DE JORA

### 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Se denomina chicha de jora, a la bebida alcohólica obtenida por fermentación de la materia azucarada contenida en el mosto de malta de maíz.

### 2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Las materias primas y aditivos utilizados en su elaboración deben ser aptos para el consumo humano y cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Técnicas Peruanas pertinentes y además en las disposiciones sanitarias vigentes.

#### a. Características organolépticas:


- (1) El producto no deberá presentar síntomas de rancidez, sabores, colores u olores que indiquen la descomposición de éste.
- (2) Color: pardo claro.
- (3) Aroma: característico al producto, debe mantenerse con el tiempo.
- (4) Olor: agradable, debe mantenerse con el tiempo.
- (5) Sabor: agrídice, agradable.
- (6) Textura: ligeramente viscoso y con trazas de sólidos suspendidos.
- (7) Grado de claridad: turbio.
- (8) La chicha de jora no deberá contener impurezas o materias extrañas ajenas al producto.

#### b. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por 100 ml.	
					m	M
Aerobios mesófilos (°C)	2	3	5	2	10	50
Mohos	2	3	5	2	5	10
Levaduras	2	3	5	2	10	30

### 3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la chicha de jora es de UN (01) mes, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas ambientales, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normalidad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077149</b>
<b>CHICHA DE JORA</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 1</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización:	

#### 4.- PRESENTACION

Unidad: 500 ml mínimo

#### 5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

##### a. Envase primario

- (1) Frasco de vidrio y/o polietileno de primer uso y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- (2) El producto deberá estar envasado en recipientes de un material que proteja al producto de la contaminación ambiental; que sea inerte a la acción del contenido y que no comunique a éste sabores extraños.
- (3) El envase deberá ser impermeable al aceite y al agua y deberá llevar precinto de seguridad.

##### b. Embalaje para internamiento:

- (1) Caja de cartón de primer uso.

**Nota:** En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación y el tipo de envase

#### 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de chicha de jora deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:


- a. Denominación del producto
- b. Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- c. Fecha de producción
- d. Fecha de vencimiento
- e. Peso neto
- f. Número de lote
- g. Registro sanitario
- h. Lugar de origen
- i. Ingredientes

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077149</b>
<b>CHICHA DE JORA</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 1</b>
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización:

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- |    |             |   |  |
|----|-------------|---|--|
| a. | Documento   | : | Registro Sanitario del producto  |
|    | Emitido por | : | Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)  |
|    | Base legal  | : | Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.                     |
|    | Tipo        | : | Copia  |
|    |             |   |  |
| b. | Documento   | : | Ficha Técnica del producto   |
|    | Emitido por | : | Fabricante   |
|    | Tipo        | : | Original   |
| c. | Documento   | : | Certificado de garantía  |
|    | Emitido por | : | Fabricante o distribuidor  |
|    | Tipo        | : | Original (Hoja membretada)   |
|    |             |   |  |
| d. | Documento   | : | Constancia de origen<br>(solo para productos nacionales, debe incluir Fecha de producción y Nros. de lote a internar)    |
|    | Emitido por | : | Fabricante o productor   |
|    | Tipo        | : | Original   |
|    |             |   |  |
| e. | Documento   | : | Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP   |
|    | Emitido por | : | Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)  |
|    | Base legal  | : | Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.                     |
|    | Tipo        | : | Copia  |
|    |             |   |  |
| f. | Documento   | : | Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto. |
|    | Emitido por | : | Laboratorio acreditado por INACAL.   |
|    | Tipo        | : | Original   |

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077149</b>
<b>CIENCIA DE JORA</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 1</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización:	


## B.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Especificación técnica propia.

## V.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN


- Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- Presentación: Cada unidad de 500 mililitros como mínimo
- Documentación técnica de presentación obligatoria
  - Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
  - Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- Envase unitario: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP- 077149</p>
<p>CHICHA DE JORA</p>			
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>		<p>Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: I</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>		<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización:</p>

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de origen

 <p><b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p><b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b></p>	<p><b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077503</b></p>
<b>CLAVO DE OLOR</b>		
<p><b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b></p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

## CLAVO DE OLOR

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Clavo de olor", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Comercialmente son los botones florales enteros desecados de *Eugenia caryophyllus* (C. Sprengel) Bullock y Harrison.

#### b. Uso:

Este producto es un ingrediente en la preparación de los alimentos para el consumo masivo del personal de la Institución.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS


#### a. Requisitos Generales:

- (1) El clavo de olor deberá estar constituido por botones florales cosechados antes de la madurez, sanos y limpios. Los botones florales deberán estar desecados y medirán en promedio de 10 mm a 15 mm de longitud con 3 mm. a 4 mm de ancho.
- (2) No deberá contener elementos vegetales extraños a la especie.
- (3) No deberá ser coloreado ni aromatizado artificialmente.
- (4) Deberá contener por lo menos, un mínimo de 15% de aceite esencial.
- (5) Deberá de estar exento de insectos vivos o muertos, materia terrosa, parásitos, mohos, suciedades y microorganismos que indiquen una manipulación defectuosa del producto.

#### b. Características organolépticas:

- (1) Aspecto: pedúnculo floral maduro desecado.
- (2) Color: marrón negruzco o marrón rojizo.
- (3) Olor: característico, fuertemente aromático.
- (4) Sabor: característico, punzante.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077503</b>
<b>CLAVO DE OLOR</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

e. Características del clavo de olor entero (Grado 1):

- (1) Clavo de olor "madre", máximo 0.5 %
- (2) Clavo de olor sin cabeza, máximo 2.0 %
- (3) Clavo de olor "khoker", máximo 0.5 %
- (4) Materias extrañas, máximo 1.0 %

d. Requisitos físico-químicos:

- (1) Humedad máxima: 10.0 %
- (2) Aceite volátil, mínimo: 17.0 %
- (3) Cenizas totales, máximo: 7.0 %
- (4) Fibra cruda, máximo: 10.0 %
- (5) Cenizas insolubles en ácido clorhídrico (1+9), máximo: 0.5 %
- (6) Extracto etéreo volátil, mínimo: 15.0 %

e. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Coliformes	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Escherichia coli(*)	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	—
(*) Sólo para los productos de consumo directo						

#### 4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:


En bolsa de polipropileno (PP), de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento. El envase deberá proteger al clavo de olor de la humedad y contaminantes.

NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP- 077503</p>
<p><b>CLAVO DE OLOR</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

**b. Vida Útil:**

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto del clavo de olor es de UN (01) año, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú. Tener en cuenta que, al momento del internamiento, el producto no deberá exceder los TREINTA (30) días de fabricación.

**5.- EMPAQUE**

**a. Para transporte y manipuleo:**

Bolsa de polipropileno (PP) y/o caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

**b. Presentación y Unidad de medida:**

Unidad = 200 gramos a 1000 gramos

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

**6.- ROTULADO DEL PRODUCTO**

Cada envase de clavo de olor deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:


	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077503</b>
<b>CLAVO DE OLOR</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes
- Contenido neto
- Nombre y dirección. Deberá indicarse con fines de establecer responsabilidades, el nombre y domicilio legal del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.
- Autorización Sanitaria SENASA
- Código del lote
- Fecha de vencimiento
- País de origen
- Condiciones de conservación

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

a.	Documento	:	Autorización Sanitaria del establecimiento
	Emitido por	:	Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
	Base legal	:	Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
	Tipo	:	Copia
b.	Documento	:	Ficha Técnica del producto
	Emitido por	:	Fabricante
	Tipo	:	Original (Hoja membretada)
c.	Documento	:	Declaración Jurada de origen. Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)
	Emitido por	:	Proveedor
	Tipo	:	Original (Hoja membretada)
d.	Documento	:	Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto
	Emitido por	:	Laboratorio acreditado por INACAL
	Tipo	:	Original

 <b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>		<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077503</b>
	<b>CLAVO DE OLOR</b>		
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

e.	Documento	:	Informe de Ensayo Físico-Químico (humedad, aceite volátil, cenizas totales, fibra cruda, cenizas insolubles, extracto etéreo volátil)
	Emitido por	:	Laboratorio acreditado por INACAL
	Tipo	:	Original

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
NTP 209.127:1976 (revisada el 2015) ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Clavo de olor.

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD


El clavo de olor deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- b. Presentación: Cada unidad de 200 gramos
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- (1) Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento
- Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- Tipo : Copia



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077503
<b>CLAVO DE OLOR</b>			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 6 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

- (2) Documento : Ficha Técnica del producto  
 Emitido por : Fabricante  
 Tipo : Original (Hoja membretada)

d. Envase unitario:


Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada.  
 No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Autorización Sanitaria SENASA
- (7) País de origen



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077505</b>
<b>COCOA EN POLVO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 1</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización:	

## COCOA EN POLVO

### 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el cacao en polvo al que se le ha agregado aditivos alimentarios permitidos y ha sido sometido a un tratamiento con sustancias alcalinas a fin de aumentar su solubilidad y disminuir su acidez.


### 2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

#### a. Características organolépticas:

- (1) Color: Pardo
- (2) Olor: Característico, exento de rancidez y olores extraños.
- (3) Sabor: Característico
- (4) Textura: ligera y muy fina
- (5) La cocoa en polvo deberá estar exento de infestación por insectos u hongos, de colorantes, preservantes, adulterantes y materias extrañas.
- (6) La cocoa en polvo se dispersará en forma satisfactoria sin que presente una sedimentación, indebidamente rápida, y rendirá un producto de buen sabor, aroma y cuerpo.
- (7) La cocoa en polvo podrá ser tratado durante su manufactura con agentes alcalinizantes y neutralizantes permitidos, para mejorar el color y la solubilidad.
- (8) En la medida compatible con las buenas prácticas de fabricación, los productos no deberán estar exentos de materia objetable.

#### b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Sólo podrán utilizarse en su composición ingredientes facultativos y los aditivos alimentarios, y únicamente en las dosis establecidas, que se indican en la Norma CODEX STAN 105 - 1981 para el cacao en polvo y mezclas secas de cacao y azúcar.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL  Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE:  PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077505
COCOA EN POLVO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019
	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización:	

c. Requisitos microbiológicos:

- (1) Los productos no deberán contener sustancia alguna originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.
- (2) Los productos deberán estar exentos de hongos y microorganismos patógenos.

### 3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la cocoa en polvo es de SEIS (6) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

### 4.- PRESENTACIÓN

Unidad: 200 gramos mínimo

### 5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO


Frasco de polietileno (PE) resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

a. Embalaje para internamiento:

Bolsa de polietileno (PE) de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

Los envases destinados a los productos deben ser de uso exclusivo y de primer uso, quedando estrictamente prohibida la reutilización de cualquier envase.

El material de los envases debe ser de uso alimentario y exclusivo para tal fin, no deben transferir olores ni contaminación al alimento, quedando sujetos a la verificación por parte de la autoridad sanitaria.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077505</b>
<b>COCOA EN POLVO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 1</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización:	

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


Cada envase de cocoa en polvo deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- a. Denominación del producto
- b. Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- c. Fecha de producción
- d. Fecha de vencimiento
- e. Peso neto
- f. Número de lote
- g. Registro sanitario
- h. Lugar de origen
- i. Ingredientes

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- |   |  |
|---|--|
| a. Documento<br>Emitido por<br>Base legal | : Registro Sanitario del producto<br>: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)<br>: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| Tipo                                      | : Copia  |
| b. Documento<br>Emitido por<br>Tipo       | : Ficha Técnica del producto<br>: Fabricante<br>: Original (Hoja membretada)   |
| c. Documento<br>Emitido por<br>Tipo       | : Certificado de garantía<br>: Fabricante o distribuidor<br>: Original (Hoja membretada)   |

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077505</b>
<b>COCOA EN POLVO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-ONTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 1</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización:	

- d. Documento : Constancia de origen  
(solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internar)
- Emitido por : Fabricante o productor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- e. Documento : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- f. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original


#### 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

##### a. Normas técnicas internacionales:

(1) Norma CODEX STAN 105-1981 para el cacao en polvo y mezclas secas de cacao y azúcar.

##### b. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N° MGP-077505
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
COCOA EN POLVO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: I	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización:	

- c. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

#### 9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)

b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de 500 gramos

c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA


- |               |   |  |
|---------------|---|--|
| (1) Documento | : | Registro Sanitario del producto  |
| Emitido por   | : | Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)  |
| Base legal    | : | Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| Tipo          | : | Copia  |
| (2) Documento | : | Ficha Técnica del producto   |
| Emitido por   | : | Fabricante   |
| Tipo          | : | Original (Hoja membretada)   |

d. ENVASE UNITARIO: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de origen

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077105</b>
<b>CARNE MOLIDA DE BOVINO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: MAYO 2018	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

## CARNE MOLIDA DE BOVINO

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Carne molida de bovino", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Es el producto obtenido por la molienda de la carne de bovino, donde el tamaño de los trozos es uniforme.

#### b. Uso:

Este producto es de consumo masivo por el personal de la Institución, así como en la preparación de los alimentos para éstos.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) La carne de bovino, utilizada para la molienda, deberá proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria (aprobadas como aptas para consumo humano) y de plantas faenadoras o camales autorizados por la autoridad competente.
- (2) No deberán tener residuos de antibióticos, conservadores, ablandadores o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor.
- (3) Deberán cumplir los requisitos establecidos por la autoridad nacional competente sobre los residuos de uso veterinarios y con lo dispuesto en la CXS 193-1995.


#### b. Requisitos organolépticos:

- (1) Color: característico, exento de colores extraños
- (2) Olor: característico, exento de cualquier olor anormal u ofensivos.
- (3) Deberá estar exento de materias extrañas.

#### c. Requisitos físicoquímicos:

- (1) pH: entre 5.5 y 6.4



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077105</p>
<p><b>CARNE MOLIDA DE BOVINO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: MAYO 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

d. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos (30°)	2	3	5	2	10 <sup>6</sup>	10 <sup>7</sup>
Escherichia coli	5	3	5	2	50	5x10 <sup>2</sup>
Staphylococcus aureus	7	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---
Escherichia coli O157:H7	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

Bolsa de polietileno (PE) sellado al vacío, resistentes al transporte, manipuleo y almacenamiento.

NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.


Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbase la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto carne molida de bovino es de SEIS (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de congelación, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

 <b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>		<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077105</b>
	<b>CARNE MOLIDA DE BOVINO</b>		
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: <b>MAYO 2018</b>	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

## 5.- EMPAQUE

### a. Para transporte y manipuleo:

Los envases a internar estarán agrupados de acuerdo a la presentación de la empresa o a requerimiento del usuario en el objeto de la convocatoria, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

### b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = 500 gramos como mínimo

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria.

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


Cada envase de carne molida de bovino deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante.
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- Autorización Sanitaria SENASA
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.
- Código del lote
- Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera.

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- |    |             |   |  |
|----|-------------|---|--|
| a. | Documento   | : | Autorización Sanitaria del establecimiento.                            |
|    | Emitido por | : | Servicio nacional de Sanidad Agraria (SENASA)                          |
|    | Base legal  | : | Decreto Supremo N° 004-2011-AG Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria |
|    | Tipo        | : | Copia  |


 <b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE:	
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	
F.T. N° MGP-077105		
<b>CARNE MOLIDA DE BOVINO</b>		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: MAYO 2018	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

- b. Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración Jurada de origen.  
(Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)  
Emitido por : Proveedor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original
- e. Documento : Declaración jurada de contenido de residuos de sustancias de uso veterinario y aditivos alimentarios del lote a internar.  
Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.  
Tipo : Original

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
NTP 201.055:2021 CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasa y carne de bovinos.

 <b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077105</b>
<b>CARNE MOLIDA DE BOVINO</b>		
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	<b>Aprobación:</b> R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM <b>Fecha:</b> 22 mayo 2018	<b>VERSIÓN:</b> 2 <b>R.D. N°</b> 024-2023 MGP/DNTM
<b>Fecha de entrada en vigencia:</b> <b>MAYO 2018</b>	<b>Páginas desde</b> 5 <b>hasta</b> 5	<b>Fecha actualización:</b> <b>29 Agosto 2023</b>

## 9.- CRITERIOS DE CAUDAD

La carne molida de bovino deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- Presentación: Cada unidad de UN (1) kilogramo de carne molida de bovino congelada, exento de bloques de hielo interna y externamente.
- Documentación técnica de presentación obligatoria:

- Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento  
 Emitido por : Servicio nacional de Sanidad Agraria (SENASA)  
 Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG  
 Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria  
 Tipo : Copia
- Documento : Ficha Técnica del producto  
 Emitido por : Fabricante  
 Tipo : Original (Hoja membretada)

### d. Envase unitario:

Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora


### e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- Nombre del producto
- Contenido neto
- Código de lote
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Autorización Sanitaria SENASA
- País de origen.



M572 14

 <b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077115</b>
<b>COMINO</b>		
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

## COMINO

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Comino", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

El comino entero: son los frutos enteros del Cuminun cyminun.

El comino molido: son los frutos finamente molidos del Cuminun cyminun.

#### b. Uso:

Este producto es un ingrediente en la preparación de los alimentos para el consumo masivo del personal de la Institución.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS


#### a. Requisitos Generales:

- (1) El comino deberá proceder de frutos maduros o próximos a la maduración, sanos, limpios y desecados. Los frutos tendrán forma lanceolada y medirán 5 mm a 7 mm de largo y hasta 1.5 mm de ancho.
- (2) No deberá contener materias extrañas en un porcentaje mayor de 2.5%
- (3) No deberá presentar parásitos y/o insectos vivos o muertos.
- (4) No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos o cualquier otro agente biológico, químico o físico.
- (5) No podrá ser aromatizado artificialmente.

#### b. Requisitos organolépticos:

- (1) Aspecto: Fruto alargado, desecado o molido.
- (2) Color: pardo verduzco
- (3) Olor: aromático característico.
- (4) Sabor: característico



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077115</b>
<b>COMINO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

c. Requisitos fisicoquímicos:

- (1) Humedad, máximo: 13.0 %
- (2) Cenizas, máximo: 10.0 %
- (3) Cenizas insolubles en ácido clorhídrico (1+9), máximo: 4.0 %
- (4) Extracto alcohólico (calculado sobre materia seca) mínimo: 1.5 %
- (5) El 99% de las partículas deberá pasar por el tamiz de 0.841 mm (N° 20).
- (6) Aceite esencial, mínimo: 1.5 %

d. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Coliformes	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Escherichia coli(*)	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----

(\*) Sólo para los productos de consumo directo

#### 4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

Bolsa de polipropileno (PP) transparente, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.


NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077115</b>
<b>COMINO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

**b. Vida Útil:**

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto del comino es de UN (01) año, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

Tener en cuenta que, al momento del internamiento, el producto no deberá exceder los TREINTA (30) días de fabricación.

**5.- EMPAQUE**

**a. Para transporte y manipuleo:**

Bolsa de polipropileno (PP) y/o caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

**b. Presentación y Unidad de medida:**

Unidad = 100 gramos a 1,000 gramos


NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria.

**6.- ROTULADO DEL PRODUCTO**

Cada envase de comino deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- a. Nombre del producto
- b. Declaración de ingredientes
- c. Contenido neto
- d. Nombre y dirección. Deberá indicarse con fines de establecer responsabilidades, el nombre y domicilio legal del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.
- e. Autorización Sanitaria SENASA
- f. Código del lote
- g. Fecha de vencimiento
- h. País de origen
- i. Condiciones de conservación




 <p><b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad</p>	<p><b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b></p>	<p><b>F.T. N° MGP-077115</b></p>
<b>COMINO</b>		
<p><b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b></p>	<p>Aprobación: RD N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento  
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.  
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración Jurada de origen.  
Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)  
Emitido por : Proveedor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original
- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (humedad, cenizas, cenizas insolubles en ácido clorhídrico, extracto alcohólico, aceite esencial)  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077115</b>
<b>COMINO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> <b>R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
N.T.P. 209.133.1979(revisada el 2015) ESENCIAS Y CONDIMENTOS. Comino

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD


El comino deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- b. Presentación: Cada unidad de 500 gramos
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- (1) Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento  
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.  
Tipo : Copia
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077115</p>
<p><b>COMINO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

d. Envase unitario:

Bolsa de polipropileno (PP) transparente, resistente al manipuleo, sellada.  
No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Autorización Sanitaria SENASA
- (7) País de origen



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077320</b>
<b>ESENCIA DE VAINILLA BLANCA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 002-18-MGP-DNTM Fecha: 06 SETIEMBRE 2018	<b>VERSIÓN: 1</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018	Páginas desde 1 hasta 4	Fecha actualización	

## ESENCIA DE VAINILLA BLANCA

### 1.- Descripción general

Es el producto obtenido de la extracción de la esencia de la vaina o chaucha de la vainilla por proceso de maceración.

La esencia de vainilla blanca se utiliza para dar sabor y aroma a las comidas y bebidas.

### 2.- Características de calidad

- Color: Translúcido.
- Aspecto: Líquido oleoso, límpido, homogéneo.
- Aroma: Característico a vainilla.
- Sabor: Característico a la vainilla.
- Solubilidad: Inmiscible en agua y miscible en alcohol.
- La esencia de vainilla no deberá contener impurezas o materias extrañas ajenas al producto.

### 3.- Vida útil


El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto esencia de vainilla blanca es de UN (01) año, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

### 4.- Unidad de medida

A solicitud del usuario.

### 5.- Rotulado del producto

Cada envase de esencia de vainilla blanca deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117°

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077320</b>
<b>ESENCIA DE VAINILLA BLANCA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 002-18-MGP-DNTM Fecha: 06 SETIEMBRE 2018	<b>VERSIÓN: I</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018	Páginas desde 2 hasta 4	Fecha actualización	

del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto.
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Presentación.
- Fecha de producción.
- Fecha de vencimiento.
- N° de lote.
- Origen.

#### 6.- Envase primario para internamiento


Recipiente de plástico (PET/PEAD) con tapa de seguridad, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

#### Evaluación documentaria del producto

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien:

- a. Documento : Ficha técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- b. Documento : Certificado de garantía  
Emitido por : Fabricante o distribuidor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Constancia de origen  
(solo para productos nacionales, debe incluir  
Fecha de producción y Nros. de lote a internar)

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077320</p>
<p><b>ESENCIA DE VAINILLA BLANCA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 002-18-MGP-DNTM Fecha: 06 SETIEMBRE 2018</p>	<p>VERSIÓN: I</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización</p>

Emitido por : Fabricante o productor  
Tipo : Original (Hoja membretada)

d. Documento : Declaración Única de Aduanas (DUA)  
(solo para productos importados)

Emitido por : Autoridad Aduanera  
Tipo : Copia

#### 8.- Base legal de cumplimiento obligatorio


Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Especificación técnica propia.

#### 9.- Presentación de muestras para el proceso de adquisición


- Cantidad: DOS (2) muestras
- Presentación: Cada muestra de QUINIENTOS (500) mililitros
- Documentación técnica de presentación obligatoria:

(1) Documento : Ficha técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077320</b>
<b>ESENCIA DE VAINILLA BLANCA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 002-18-MGP-DNTM Fecha: 06 SETIEMBRE 2018	<b>VERSIÓN: 1</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018	Páginas desde 4 hasta 4	Fecha actualización	

- d. Envase unitario: Recipiente de plástico (PET/PEAD) con tapa de seguridad, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.
- e. Rotulado de cada muestra: Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:
- Presentación.
  - Número de lote.
  - Fecha de producción.
  - Fecha de vencimiento.
  - Lugar de origen.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077150</b>
	<b>FLAN DE VAINILLA</b>		
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023-MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

## FLAN DE VAINILLA

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Flan de vainilla", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Es un producto elaborado en polvo que consiste en una mezcla de azúcar, gomas vegetales, con o sin fécula, esencia de vainilla y otros ingredientes permitidos; para prepararse por cocción con adición de leche.

#### b. Uso:

Este producto es de consumo masivo por el personal de la Institución, así como en la preparación de los alimentos para éstos.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS


#### a. Requisitos organolépticos:

- (1) Aspecto: polvo granulado homogéneo
- (2) Color: amarillo característico al producto
- (3) Olor: característico a vainilla, libre de olores extraños o anormales.
- (4) Sabor: característico a vainilla, libre de sabores extraños o anormales.
- (5) Deberá estar exento de materias indeseables, parásitos, insectos y suciedades que indiquen manipulación defectuosa del producto.

#### b. Requisitos microbiológicos:

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



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077150</p>
<p><b>FLAN DE VAINILLA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

(\*) Sólo para productos que contengan leche o cereales.

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

#### 4.- ENVASE

##### a. Forma y tipo de envase:

Bolsa de polietileno (PE) de primer uso, capaz de proteger el producto de la contaminación, humedad y de sustancias tóxicas; y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

##### NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbase la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.


##### b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto flan de vainilla es de SEIS (06) meses, contabilizados desde la fecha de producción, debiéndose garantizar este tiempo durante su almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

#### 5.- EMPAQUE

##### a. Para transporte y manipuleo:

Bolsa de polipropileno (PP) y/o caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077150</b>
	<b>FLAN DE VAINILLA</b>		
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

b. **Presentación y Unidad de medida:**

Unidad = 500 gramos como mínimo

**NOTA:** En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria.

**6.- ROTULADO DEL PRODUCTO**

Cada envase de flan de vainilla deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:


- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- Número Registro sanitario
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- Código del lote
- Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera

**7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN**

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- Documento : Registro Sanitario del producto  
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.




 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077150</p>
<p><b>PLAN DE VAINILLA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde: 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

- |    |             |   |  |
|----|-------------|---|--|
|    | Tipo        | : | Copia  |
| b. | Documento   | : | Ficha Técnica del producto   |
|    | Emitido por | : | Fabricante   |
|    | Tipo        | : | Original (Hoja membretada)   |
| c. | Documento   | : | Declaración Jurada de origen.<br>(Debe incluir fecha de producción o fecha<br>vencimiento y código de lote a internar)   |
|    | Emitido por | : | Proveedor  |
|    | Tipo        | : | Original (Hoja membretada)   |
| d. | Documento   | : | Resolución Directoral vigente que otorga<br>Validación Técnica Oficial del Plan HACCP,<br>para productos nacionales      |
|    | Emitido por | : | Dirección General de Salud Ambiental e<br>Inocuidad Alimentaria (DIGESA)   |
|    | Base legal  | : | Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento<br>sobre Vigilancia y Control Sanitario de<br>Alimentos y Bebidas.               |
|    | Tipo        | : | Copia  |
| e. | Documento   | : | Informe de Ensayo Microbiológico, según lo<br>que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-<br>V.01 para el tipo de producto |
|    | Emitido por | : | Laboratorio acreditado por INACAL  |
|    | Tipo        | : | Original   |

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077150</b>
<b>FLAN DE VAINILLA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El flan de vainilla deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).

b. Presentación: Cada unidad de 80 a 150 gramos

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

(1) Documento : Registro Sanitario del producto  
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
 Tipo : Copia

(2) Documento : Ficha Técnica del producto  
 Emitido por : Fabricante  
 Tipo : Original (Hoja membretada)

d. Envase unitario:


Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen



 <p><b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad</p>	<p><b>FICHA TÉCNICA:</b></p> <p><b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b></p>		<p>F.T. N° MGP-077119</p>
	<p><b>GALLETA SALADA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N°001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 agosto 2023</p>	

## GALLETA SALADA

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Galleta salada", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Son productos obtenidos mediante el horneado apropiado de una masa (sólida o semisólida), de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras harinas sucedáneas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Producto definido que tiene un sabor predominantemente salado.

#### b. Uso:

Este producto es de consumo masivo por el personal de la Institución, así como en la preparación de los alimentos para éstos.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) Las galletas saladas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, aplicando las buenas prácticas de manufactura.
- (2) La harina de trigo debe cumplir con la N.T.P. 205.064, si se emplean harinas sucedáneas deberá cumplir con lo establecido en la NTP 205.040.

#### b. Requisitos fisicoquímicos:

- (1) Humedad (g/100g): 12.0 % Límite máximo

#### c. Requisitos microbiológicos:

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

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP- 077119</p>
<p><b>GALLETA SALADA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N°001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 agosto 2023</p>

#### 4.- ENVASE

##### a. Forma y tipo de envase:

Bolsa de polipropileno de primer uso, o envases nuevos que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requeridas, así como la suficiente protección en las condiciones normales de manipuleo y transporte.

##### NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

##### b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto de la galleta salada es de UN (1) año, contabilizados desde la fecha de producción, debiéndose garantizar este tiempo durante su almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

#### 5.- EMPAQUE

##### a. Para transporte y manipuleo:

Bolsa de polipropileno (PP) y/o caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077119</b>
<b>GALLETA SALADA</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N°001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización: 29 agosto 2023

b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = Caja conteniendo paquetes de sixpack

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y la cantidad del producto será determinada por el área usuaria.

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de galleta salada deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:


- a. Nombre del producto
- b. Declaración de ingredientes
- c. Contenido neto
- d. Nombre y dirección. Deberá indicarse con fines de establecer responsabilidades, el nombre y domicilio legal del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.
- e. Número Registro sanitario
- f. Código del lote
- g. Fecha de vencimiento
- h. País de origen
- i. Condiciones de conservación

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077119</b>
<b>GALLETA SALADA</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N°001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización: 29 agosto 2023


- c. Documento : Declaración Jurada de origen.  
(Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)
- Emitido por : Proveedor
- Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- f. Documento : Informe de Ensayo Físicoquímico (humedad)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077119</b>
<b>GALLETA SALADA</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N°001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización: 29 agosto 2023	

- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería RM N° 1020-2010/MINSA y su modificatoria RM 225-2016 MINSA.
- d. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
NTP 206.001:2016 PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETERÍA. Galletas. Requisitos.

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

La galleta salada deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.


## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- b. Presentación: Cada unidad de 20 a 100 gramos
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria:
- (1) Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
  - (2) Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)

## d. Envase unitario:

Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora




	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077119</b>
<b>GALLETA SALADA</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N°001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 6 hasta 6	Fecha actualización: 29 agosto 2023

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077120</p>
<p><b>GELATINA INSTANTÁNEA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18 MGP-DNTM Fecha: 22 de Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

## GELATINA INSTANTÁNEA

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Gelatina instantánea", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Es el producto alimenticio formado por la mezcla de gelatina pura comestible, azúcar, saborizantes, colorantes y otros aditivos permitidos.

#### b. Uso:

Este producto es de consumo masivo por el personal de la Institución, así como en la preparación de los alimentos para éstos.

#### c. Alcance: gelatina de sabores fresa, naranja, limón, durazno y piña.


### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos organolépticos:

- (1) Aspecto: polvo granulado homogéneo
- (2) Color: característico del producto.
- (3) Olor: característico del producto, libre de olores extraños o anormales.
- (4) Sabor: agradable, característico del producto, libre de sabores extraños o anormales.
- (5) Deberá estar exento de materias indeseables, parásitos, insectos y suciedades que indiquen manipulación defectuosa del producto.

#### b. Requisitos fisicoquímicos:

- (1) Tamaño de partícula: el producto final deberá presentarse completamente homogeneizado y pasará totalmente por los tamices comprendidos entre 500 µm (N° 35) y 707 µm (N° 25).
- (2) Fuerza gelificante: no será menor a 60 grados Bloom.
- (3) Contenido de humedad: será como máximo 3%.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077120</b>
<b>GELATINA INSTANTÁNEA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: R.D. N° 001-18 MGP-DNTM Fecha: 22 de Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018		Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

- (4) Contenido de gelatina pura: será lo suficiente para que el producto adquiera una fuerza gelificante de 60 grados Bloom.
- (5) Sacarosa: será como máximo de 90%.
- (6) Acidez: el uso de ácidos se hará en cantidades que no sean mayores que las razonablemente necesarias para lograr los efectos deseados.
- (7) Aditivos: Serán solamente los permitidos y se usarán en dosis de acuerdo a las prácticas correctas de fabricación.

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Coliformes	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
Mohos	3	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>

#### 4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:


Bolsa de polietileno (PE) de primer uso, capaz de proteger el producto de la contaminación, humedad y de sustancias tóxicas; y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

**NOTA:**

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077120</p>
<p><b>GELATINA INSTANTÁNEA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18 MGP-DNTM Fecha: 22 de Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

Prohíbase la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

**b. Vida útil:**

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto de gelatina instantánea es de SEIS (6) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

**5.- EMPAQUE**

**a. Para transporte y manipuleo:**

Bolsa de polietileno (PE) y/o caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

**b. Presentación y Unidad de medida:**


Unidad = 180 gramos como mínimo

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria.

**6.- ROTULADO DEL PRODUCTO**

Cada envase de gelatina instantánea deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:


- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante.
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- Número Registro sanitario
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.
- Código del lote
- Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077120</p>
<p><b>GELATINA INSTANTÁNEA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18 MGP-DNTM Fecha: 22 de Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración Jurada de origen.  
(Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)  
Emitido por : Proveedor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	FICHA TÉCNICA DE:	F.T. Nº MGP-077120
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	
<b>GELATINA INSTANTÁNEA</b>		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. Nº 001-18 MGP-DNTM Fecha: 22 de Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. Nº 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

- Tipo : Original
- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (tamaño de partícula, fuerza gelificante, sacarosa)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada del contenido de aditivos alimentarios del lote a internar por cada internamiento
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
- Tipo : Original

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:


- Decreto Supremo Nº 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS Nº 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
NTP 209.231:1985 (revisada el 2017) POSTRE DE GELATINA.

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

La gelatina instantánea deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).

 <p><b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b></p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p><b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b></p>	<p>F.T. N° <b>MGP-077120</b></p>
<b>GELATINA INSTANTÁNEA</b>		
<p><b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b></p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18 MGP-DNTM Fecha: 22 de Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

b. Presentación: Cada unidad de 180 gramos como mínimo

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- |               |   |  |
|---------------|---|--|
| (1) Documento | : | Registro Sanitario del producto  |
| Emitido por   | : | Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)                                |
| Base legal    | : | Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| Tipo          | : | Copia  |
| (2) Documento | : | Ficha Técnica del producto   |
| Emitido por   | : | Fabricante   |
| Tipo          | : | Original (Hoja membretada)   |

d. Envase unitario:


Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077308</b>
<b>GLUTAMATO MONOSÓDICO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 3</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde: 1 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

## GLUTAMATO MONOSÓDICO

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Glutamato monosódico", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Es la sal sódica del ácido glutámico, que se presenta en cristales blancos o en polvo cristalino con no menos de 99,0% sobre la base seca de pureza.

#### b. Uso:

Este producto es un potenciador del sabor en la preparación de los alimentos del mejoramiento de rancho para el personal naval de la institución.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Características de Identificación:

- (1) Solubilidad: fácilmente soluble al agua, escasamente soluble en etanol; prácticamente insoluble en éter.


#### b. Características organolépticas:

- (1) Aspecto: cristales o polvo cristalino
- (2) Color: Blanco
- (3) Olor: Prácticamente inodoro

#### c. Requisitos y especificaciones:

- (1) Pureza (g/100g) en base seca: > 99
- (2) Humedad (g/100g): máximo ≤ 0.5
- (3) Ph (solución 1:20): 6.7 – 7.2
- (4) Cloruros (g/100g): ≤ 0.2
- (5) Plomo (mg/Kg) ≤ 1



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077308</p>
<p><b>GLUTAMATO MONOSÓDICO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

#### 4.- ENVASE

##### a. Forma y tipo de envase:

Bolsa de polipropileno de primer uso, capaz de proteger el producto de la contaminación, humedad y de sustancias tóxicas; y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

##### NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.


##### b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto de harina de arveja es de SEIS (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

#### 5.- EMPAQUE

##### a. Para transporte y manipuleo:

Las bolsas a internar estarán agrupadas de acuerdo a la presentación de la empresa o a requerimiento del usuario en el objeto de la convocatoria, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077308</p>
<p><b>GLUTAMATO MONOSÓDICO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = paquete de 200 gramos como mínimo

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria.

**6.- ROTULADO DEL PRODUCTO**

Cada envase de glutamato monosódico deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante.
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- Número Registro sanitario
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.
- Código del lote
- Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera.

**7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN**

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.


- Documento : Ficha Técnica del producto

Emitido por : Fabricante

Tipo : Original (Hoja membretada)
- Documento : Declaración Jurada de origen,  
Debe incluir fecha de producción o fecha  
vencimiento y código de lote a internar)

Emitido por : Proveedor

Tipo : Original (Hoja membretada)

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077308</b>
<b>GLUTAMATO MONOSÓDICO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 3</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

- c. Documento : Informe de Ensayo Fisicoquímico (Pureza, humedad, pH, cloruros, plomo)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:


- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería RM N° 1020-2010/MINSA y su modificatoria RM 225-2016 MINSA
- c. **NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:**  
N.T.P. 209.039:2022 ADITIVOS ALIMENTARIOS. Glutamato monosódico monohidratado para uso doméstico e industrial. Requisitos.

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El glutamato monosódico deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- b. Presentación: Cada unidad de 500 gramos
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria:
- (1) Documento : Ficha Técnica del producto
- Emitido por : Fabricante
- Tipo : Original (Hoja membretada)

	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077308</p>
<p><b>GLUTAMATO MONOSÓDICO</b></p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>	

d. Envase unitario:


Bolsa de polietileno (PP) transparente, resistente al manipuleo, sellada.  
No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) País de origen



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL	FICHA TÉCNICA DE:	F.T. N° MGP-077169
	Normatividad con calidad	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	
<b>HARINA DE CAMOTE</b>			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

### HARINA DE CAMOTE

## 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

### a. Descripción General:

Es el producto obtenido de camotes (*Ipomoea Batata*), en buen estado, sano y limpio, mediante el proceso de molturación en el que se tritura el camote hasta obtener el tamaño de partícula (grado de finura).

### b. Uso:

Este producto es de consumo masivo por el personal de la Institución, así como en la preparación de los alimentos para éstos.

## 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### a. Requisitos Generales:

(1) La harina de camote deberá ser preparada, procesada y envasada bajo condiciones de sanitarias e higiene acorde con prácticas correctas de fabricación, deberá estar exenta de sustancias nocivas para la salud.


### b. Características organolépticas

- (1) Apariencia: Polvo fluido
- (2) Color: blanco característico
- (3) Olor: Característico al camote, libre de olores indeseables y extraños.
- (4) Sabor: Característico al camote, libre de sabores indeseables y extraños.
- (5) Textura: Suave
- (6) Materias extrañas: Ausencia

### c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
Moños	2	3	5	2	$10^4$	$10^5$
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	$10^2$
<i>Bacillus cereus</i>	7	3	5	2	$10^3$	$10^4$
<i>Salmonella</i> sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	—
(*) Sólo para harinas de arroz y/o maíz						



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077169</b>
<b>HARINA DE CAMOTE</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> <b>R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

#### 4.- ENVASE

##### a. Forma y tipo de envase para internamiento:

Bolsa de polipropileno (PP), polietileno resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

Nota:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de, estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbase la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

##### b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto pan molido es de SEIS (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

#### 5.- EMPAQUE

##### a. Para transporte y manipuleo:


Bolsa de polipropileno (PP), polietileno y/o caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

##### b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = 1,000 gramos como mínimo

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N°
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		MGP-077169
<b>HARINA DE CAMOTE</b>			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

#### 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de la harina de camote deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:


- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- Número Registro sanitario
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- Código del lote
- Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera

#### 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- |    |             |   |   |
|----|-------------|---|---|
| a. | Documento   | : | Registro Sanitario del producto   |
|    | Emitido por | : | Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)   |
|    | Base legal  | : | Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.                |
|    | Tipo        | : | Copia   |
| b. | Documento   | : | Ficha Técnica del producto  |
|    | Emitido por | : | Fabricante  |
|    | Tipo        | : | Original (Hoja membretada)  |
| c. | Documento   | : | Declaración Jurada de origen.<br>(Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar) |
|    | Emitido por | : | Proveedor   |
|    | Tipo        | : | Original (Hoja membretada)  |



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077169</p>
<p><b>HARINA DE CAMOTE</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19.-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas
- Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO


Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

La harina de camote deberá cumplir con los criterios establecidos en la presente ficha técnica, así como a lo normado en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.



	<div>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</div> <div>Normatividad con calidad</div>	<div>FICHA TÉCNICA DE:</div> <div>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</div>	<div>F.T. N°</div> <div>MGP-077169</div>
HARINA DE CAMOTE			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019.	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).

b. Presentación: Cada unidad de UN (1) kilogramo.

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- (1) Documento: : Registro Sanitario del producto  
Emitido por: : Dirección General de Salud  
Ambiental e Inocuidad Alimentaria  
(DIGESA)  
Base legal: : Decreto Supremo N° 007-98-SA  
Reglamento sobre Vigilancia y  
Control Sanitario de Alimentos y  
Bebidas  
Tipo: : Copia
- (2) Documento: : Ficha Técnica del producto  
Emitido por: : Fabricante  
Tipo: : Original (Hoja membretada)


d. Envase unitario:

Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada.  
No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077186</b>
<b>HARINA DE CHUÑO</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023-MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

## HARINA DE CHUÑO

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

El objeto o finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad aplicables al "Harina de chuño", que al ser utilizado en los diversos procesos adquisitivos de la Institución permita se logre obtener el insumo adecuado para la elaboración del pan del personal naval.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Es el producto obtenido a partir de la molienda del chuño. La harina de chuño se utiliza principalmente como espesante en guisos, sopas, cremas y bebidas. También se emplea en postres tradicionales del altiplano sudamericano y para la elaboración de masas de galletas, tamales, empanadas o alfajores, entre otros.

#### b. Uso:

Este producto es de consumo masivo por el personal de la Institución, así como en la preparación de los alimentos para éstos.


### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) La harina de chuño deberá ser preparada, procesada y envasada bajo condiciones de sanitarias e higiene acorde con prácticas correctas de fabricación, deberá estar exenta de sustancias nocivas para la salud.

#### b. Características organolépticas

- (1) Apariencia: Polvo fluido
- (2) Color: blanco característico
- (3) Olor: Característico, libre de olores indeseables y extraños.
- (4) Sabor: Característico, ligeramente amargo, libre de sabores indeseables y extraños.
- (5) Textura: Suave
- (6) Materias extrañas: Ausencia

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077186</b>
<b>HARINA DE CHUÑO</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> <b>R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 2 hasta 5		Fecha actualización: 29 Agosto 2023

c. Requisitos microbiológicos:

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

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

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase para internamiento:

Bolsa de polipropileno (PP), polietileno resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:


- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbase la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto pan molido es de SEIS (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077186</b>
<b>HARINA DE CHUÑO</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19 MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023-MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

## 5.- EMPAQUE

### a. Para transporte y manipuleo:

Bolsa de polipropileno (PP), polietileno y/o caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

### b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = 1,000 gramos como mínimo

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria.

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de la harina de chuño deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:


- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- Número Registro sanitario
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- Código del lote
- Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- |              |   |  |
|--------------|---|--|
| a. Documento | : | Registro Sanitario del producto  |
| Emitido por  | : | Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)                                |
| Base legal   | : | Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |




 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077186</p>
<p><b>HARINA DE CHUÑO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

- Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración Jurada de origen.  
(Debe incluir fecha de producción o fecha  
vencimiento y código de lote a internar)  
Emitido por : Proveedor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga  
Validación Técnica Oficial del Plan HACCP,  
para productos nacionales  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e  
Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento  
sobre Vigilancia y Control Sanitario de  
Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo  
que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-  
V.01 para el tipo de producto  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:  PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077186</b>
<b>HARINA DE CHUÑO</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 5 hasta 5:		Fecha actualización: 29 Agosto 2023

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

La harina de chuño se deberá cumplir con los criterios establecidos en la presente ficha técnica, así como a lo normado en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- b. Presentación: Cada unidad de UN (1) kilogramos.
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- (1) Documento: : Registro Sanitario del producto  
Emitido por: : Dirección General de Salud Ambiental  
e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal: : Decreto Supremo N° 007-98-SA  
Reglamento sobre Vigilancia y Control  
Sanitario de Alimentos y Bebidas  
Tipo: : Copia
- (2) Documento: : Ficha Técnica del producto  
Emitido por: : Fabricante  
Tipo: : Original (Hoja membretada)

- d. Envase unitario:

Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada.  
No debe presentar información impresa o escrita de la empresa pastora.

- e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa pastora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>E.T. N°</b> <b>MGP- 077515</b>
<b>HONGOS Y LAUREL</b>			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización:

## HONGOS Y LAUREL

### 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el hongo seco y las hojas de laurel que se envasan juntas y son muy utilizadas en los guisos por su aroma delicioso y su sabor muy bueno.

El laurel (*laurel nobilis*) es un arbusto aromático, sus hojas son lisas y verdes y los hongos secos de color negro, que le dan un buen sabor a las comidas.

### 2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

#### a. Características organolépticas:

- (1) Aspecto: seco
- (2) Color:
  - (a) Laurel: verde característico
  - (b) Hongo: negro característico
- (3) Olor: característico, aromático.
- (4) Sabor: característico.

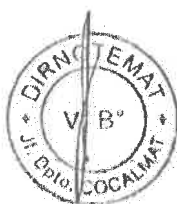
#### b. Requisitos físico-químicos

- (1) El hongo y laurel deberá estar secos, sanos y limpios.
- (2) No deberá contener elementos vegetales extraños a la especie.
- (3) No deberá ser coloreado ni aromatizado artificialmente.
- (4) Deberá estar exento de insectos vivos o muertos, materia terrosa, parásitos, mohos, suciedades y microorganismo que indiquen una manipulación defectuosa del producto.

#### c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
Aerobios Mesófilos esporulados	2	3	5	2	$10^5$	$10^6$
Mohos	5	3	5	2	$10^3$	$10^4$
Coliformes	5	3	5	2	$10^2$	$10^3$
<i>Escherichia coli</i> (*)	5	3	5	2	10	$10^2$
<i>Salmonella</i> sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	----

(\*) Sólo para los productos de consumo directo



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077515</b>
<b>HONGOS Y LAUREL</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		<b>Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM</b> <b>Fecha: 31 Enero 2019</b>	<b>VERSIÓN: 1</b>
<b>Fecha de entrada en vigencia:</b> <b>Enero 2019</b>		<b>Páginas desde 2 hasta 5</b>	<b>Fecha actualización:</b>

### 3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto Hongo y Laurel es de UN (01) mes, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

### 4.- PRESENTACIÓN

Unidad: En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación del producto.

### 5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

En bolsa de polipropileno (PP), de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

El envase deberá proteger al producto de la humedad y la contaminación. El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en este, sus características físicas y químicas.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

### 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de Hongo y Laurel, deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Presentación
- Registro sanitario
- Fecha de Producción



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077515</b>
<b>HONGOS Y LAUREL</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: I</b>
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización:

- f. Fecha de Vencimiento
- g. N° de Lote
- h. Origen

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía  
Emitido por : Fabricante o distribuidor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Constancia de origen  
(solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internar)  
Emitido por : Fabricante o productor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- e. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077515</b>
<b>HONGOS Y LAUREL</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 1</b>
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización:

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. Especificación técnica propia.

## 9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- b. PRESENTACION: Cada unidad de 200 gramos
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

- (1) Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077515</b>
<b>HONGOS Y LAUREL</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN:</b>		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 1</b>
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización:


d. ENVASE UNITARIO: Bolsa de polipropileno (PP) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de origen



	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077123</p>
<p><b>KETCHUP</b></p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: MAYO 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 29 agosto 2023</p>	

## KETCHUP

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Ketchup", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Es el producto obtenido por la concentración del jugo y la pulpa de tomates maduros, frescos, fitosanitariamente sanos y limpios, adicionando especies, condimentos y aditivos permitidos; el cual es sometido a un tratamiento térmico adecuado que asegura su conservación.

#### b. Uso:

Este producto es de consumo masivo por el personal de la Institución, así como en la preparación de los alimentos para éstos.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) El ketchup no deberá presentar alteraciones debidas a microorganismos u otros agentes biológicos, químicos o físicos ni tampoco contener sustancias espesantes ajenos al tomate o que lo sustituyan.
- (2) No se permitirá la adición de colorantes.

#### b. Requisitos organolépticos:

- (1) Aspecto: pasta homogénea, exenta de grumos, de trozos de cáscara y de semillas.
- (2) Color: rojo uniforme (característico al tomate)
- (3) Sabor y olor: característico al producto, libre de sabor a rancidez, fermentación, amargo u otros sabores indeseables.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077123</b>
<b>KETCHUP</b>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: MAYO 2018	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización: 29 agosto 2023	

c. Requisitos microbiológicos:

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

#### 4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

El ketchup se envasará en balde de plástico, doy pack o frasco de vidrio de primer uso y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.


Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto del ketchup es de SEIS (06) meses, contabilizados desde la fecha de producción, debiéndose garantizar este tiempo durante su almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N°
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		MGP-077123
<b>KETCHUP</b>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: MAYO 2018	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización: 29 agosto 2023	

## 5.- EMPAQUE

a. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = envase de 1 a 4 Kilogramos

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de ketchup deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes
- Contenido neto
- Nombre y dirección. Deberá indicarse con fines de establecer responsabilidades, el nombre y domicilio legal del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.
- Número Registro sanitario
- Código del lote
- Fecha de vencimiento
- País de origen
- Condiciones de conservación

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.



- Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077123</b>
<b>KETCHUP</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: <b>MAYO 2018</b>		Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización: 29 agosto 2023


- c. Documento : Declaración Jurada de origen.  
(Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)
- Emitido por : Proveedor
- Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077123</b>
<b>KETCHUP</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: <b>MAYO 2018</b>	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización: <b>29 agosto 2023</b>	

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El ketchup deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).

b. Presentación: Según requerimiento del usuario

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- |               |  |
|---------------|--|
| (1) Documento | : Registro Sanitario del producto  |
| Emitido por   | : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)                                |
| Base legal    | : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| Tipo          | : Copia  |
|               |  |
| (2) Documento | : Ficha Técnica del producto   |
| Emitido por   | : Fabricante   |
| Tipo          | : Original (Hoja membretada)   |

d. Envase unitario:

Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.


e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen



MSD 23

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL  Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE:  PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077124
<b>LECHE CONDENSADA ENTERA</b>		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

## LECHE CONDENSADA ENTERA

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Leche condensada entera", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Se entiende por leche condensada entera al producto obtenido mediante la eliminación parcial del agua de la leche y adición de azúcar, o mediante cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto de la misma composición y características.

#### b. Uso:

Este producto es de consumo masivo por el personal de la Institución, así como en la preparación de los alimentos para éstos.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) Materias primas: Leche y leches en polvo, cremas en polvo, productos a base de grasa de leche.


#### b. Requisitos organolépticos:

- (1) Color y olor: De blanco a cremoso, agradable, libre de olores extraños a su naturaleza
- (2) Sabor: Agradable, dulce, libre de sabores extraños a su naturaleza

#### c. Requisitos fisicoquímicos:

- (1) Materia grasa: (g/100g): mínimo 8.0
- (2) Sólidos lácteos totales (g/100g): mínimo 28.0
- (3) Proteína en los sólidos lácteos no grasos (g/100g): mínimo 34



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077124</b>
<b>LECHE CONDENSADA ENTERA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 6		Fecha actualización: 29 Agosto 2023

d. Requisitos microbiológicos:

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

#### 4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

La leche condensada entera estará dentro de los envases de hojalata o doy pack, siendo estos de primer uso y resistente al transporte manipuleo y almacenamiento

**NOTA:**

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.


Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbase la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto de la leche condensada entera es de SEIS (06) meses, contabilizados desde la fecha de producción, debiéndose garantizar este tiempo durante su almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077124</b>
<b>LECHE CONDENSADA ENTERA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

## 5.- EMPAQUE

### a. Para transporte y manipuleo:

Los envases de leche condensada entera se internarán dentro de una caja de cartón corrugado o bandeja de cartón corrugado recubierto de plástico termo contraíble o a requerimiento del usuario en el objeto de la convocatoria. El embalaje deberá ser resistente al manipuleo y almacenamiento.

### b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = lata de 387 gramos como mínimo


NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de leche condensada entera deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes
- Contenido neto
- Nombre y dirección. Deberá indicarse con fines de establecer responsabilidades, el nombre y domicilio legal del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.
- Número Registro sanitario
- Código del lote
- Fecha de vencimiento
- País de origen
- Condiciones de conservación




	FICHA TÉCNICA DE:  PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077124
<b>LECHE CONDENSADA ENTERA</b>		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración Jurada de origen.  
Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)  
Emitido por : Proveedor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	FICHA TÉCNICA DE:	F.T. N° MGP-077124
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	
<b>LECHE CONDENSADA ENTERA</b>		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (materia grasa, sólidos lácteos totales, sólidos lácteos no grasos, proteína en los sólidos lácteos no grasos)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
NTP 202.003:2016 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche condensada. Requisitos.


## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

La leche condensada entera deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- Presentación: Cada unidad de 350 a 400 gramos
- Documentación técnica de presentación obligatoria:
  - Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia



	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077124</p>
<p><b>LECHE CONDENSADA ENTERA</b></p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>	

- (2) Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)

d. Envase unitario:

Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.


e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen



P. 29

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077175</p>
<p>LINAZA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

## LINAZA

### 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

La linaza es la semilla de la planta *Linum usitatissimum* (lino), de la familia Linaceae.

La linaza es plana y ovalada con un borde puntiagudo. El color de la semilla se determina a través de la cantidad de pigmento en la cubierta exterior de la semilla – entre más pigmentación, más oscura es la semilla.

Las semillas que son utilizadas para alimentación humana y animal son cosechadas y posteriormente tamizadas a través de una malla fina, lo que resulta en un conjunto uniforme de semillas enteras (consideradas 99.9% puras).

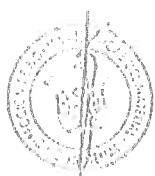
### 2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD


#### a. Características organolépticas:

- (1) Color: de amarillo claro a café-oscuro
- (2) Tamaño: entre 4 y 6 mm.
- (3) Olor: característico, exento de olores extraños.
- (4) Sabor: agradable a nuez, exento de sabores extraños.
- (5) Textura: tostada y chiclosa

#### b. Requisitos físicos – químicos:

- (1) La linaza deberá estar exento de sabores y olores extraños.
- (2) La linaza deberá estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos), materias orgánicas extrañas (semillas extrañas, tallos, etc.), materias inorgánicas extrañas (piedras, polvo, etc.) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- (3) La linaza deberá estar exentos de semillas tóxicas o nocivas, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- (4) En la medida de lo posible, con arreglo a las buenas prácticas de fabricación, el producto deberá estar exento de materias objetables, microorganismos, parásitos y no contendrá sustancias procedentes de microorganismos incluidos hongos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077175</p>
<p align="center"><b>LINAZA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	h.l
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la linaza es de QUINCE (15) días, garantizado en condiciones de almacenamiento y sin refrigeración en las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación del producto.

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

La linaza deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el decreto supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- Fecha de producción o envasado
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Número de lote
- Registro sanitario
- Lugar de origen

6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Bolsa de polipropileno de primer uso, capaz de proteger el producto de la contaminación, humedad y de sustancias tóxicas; y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077175</b>
<b>LINAZA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 1</b>
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización

El producto deberá estar envasado en recipientes que garanticen la higiene y otras características de calidad del producto.

**a. Embalaje para internamiento:**

En caja de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

Nota: Los envases destinados a los productos deben ser de uso exclusivo y de primer uso, quedando estrictamente prohibida la reutilización de cualquier envase.


El material de los envases debe ser de uso alimentario y exclusivo para tal fin, no deben transferir olores ni contaminación al alimento, quedando sujetos a la verificación por parte de la autoridad sanitaria.

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- |    |  |   |
|----|--|---|
| a. | Documento<br>Emitido por<br>Base legal<br><br>Tipo | : Autorización Sanitaria del establecimiento<br>: Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)<br>: Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.<br><br>: Copia  |
| b. | Documento<br><br>Emitido por<br>Tipo               | : Declaración Jurada dónde se compromete a dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.<br><br>: Representante legal de la empresa o proveedor.<br>: Original (Hoja membretada) |
| c. | Documento<br>Emitido por<br>Tipo                   | : Certificado de garantía<br>: Fabricante o distribuidor<br>: Original (Hoja membretada)  |
| d. | Documento  | : Certificado de Análisis Microbiológico del lote a internar, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto  |



 <b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077175</b>
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 1</b>
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización

Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Especificación técnica propia.

## 9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- CANTIDAD:** DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- PRESENTACION:** Cada unidad de 500 gramos
- DOCUMENTACIÓN TECNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA**

- Documento** : Autorización Sanitaria del establecimiento  
**Emitido por** : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)  
**Base legal** : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria  
**Tipo** : Copia

- ENVASE UNITARIO:** Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

- ROTULADO DE CADA MUESTRA:**

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077175</b>
<b>LINAZA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 1</b>
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Autorización sanitaria
- (6) Lugar de origen



	<b>PERÚ</b>	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	<b>ALMIDÓN DE MAÍZ (MAICENA)</b>			Resolución Ejecutiva N° D000233-2021-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: HAR-AM-2022			Pág. 1 de 4

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica Almidón de maíz (maicena).  
1.2 Tipo de alimentos No Perecible  
1.3 Grupo de alimentos Harinas y derivados  
1.4 Descripción general Es el producto obtenido a partir de las diversas variedades del maíz, es un polvo fino de color blanco, inodoro e insípido. Envasado herméticamente.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

### 2.1. Características Organolépticas

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

### 2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Pureza de almidón de maíz no modificado (%)	Mínimo 99	NTP 209.064:1974. (revisada el 2013) ALMIDÓN DE MAÍZ NO MODIFICADO. Uso alimenticio y farmacéutico.
Humedad (%)	Máximo 12.5	
pH	4.5 – 6.5	
Grasa (%)	Máximo 0.10	
Proteínas (%)	Máximo 0.45	
Ceniza (%)	Máximo 0.5	
Tamaño de partículas: pasa a través de malla 177 micras (N° 80) (%)	Mínimo 99.9	
Tamaño de partículas: pasa a través de malla 149 micras (N° 100) (%)	Mínimo 97	

### 2.3. Características Microbiológicas

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

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

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL  
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ado digitalmente por  
VITERAS BONILLA Luis  
nan FAU 20550154065 hard  
ivo: Doy V° B°  
ha: 15.09.2021 10:02:35 -05:00

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL  
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
QALI WARMA

ado digitalmente por  
TERRÉZ LOPEZ Luis Enrique  
20550154065 soft  
yo: Doy V° B°  
a: 15.09.2021 21:50:34 -05:00

	<b>PERÚ</b>	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	<b>ALMIDÓN DE MAÍZ (MAICENA)</b>			Resolución Ejecutiva N° D000233-2021-MIDIS/PNAEQW-DE
	CÓDIGO: HAR-AM-2022			Pág. 2 de 4

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1.00 kg
	Cajas con bolsa interna	Bolsas de polietileno (PE) y/o polipropileno (PP) o papel multipliego y caja de cartón corrugado	
Envase secundario	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	Según lo establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	
Embalaje (opcional)	Caja	Cartón corrugado	
	Saco	Polipropileno	

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

#### 3.2 Vida útil

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

#### 3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 80° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

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

(\*) Requisito adicional en caso de fraccionamiento

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

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL  
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Redado digitalmente por  
NTERERAS BONILLA Luis  
nan FAU 20550154065 hard  
lvo: Doy V² B²  
ha: 15.09.2021 10:02:35 -05:00

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL  
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
QALI WARMA

Redado digitalmente por  
IERREZ LOPEZ Luis Enrique  
20550154065 soft  
vo: Doy V² B²  
ra: 15.09.2021 21:50:34 -05:00

	<b>PERÚ</b> Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	<b>ALMIDÓN DE MAÍZ (MAICENA)</b> CÓDIGO: HAR-AM-2022		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000233- 2021-MIDIS/PNAEQW- DE Pág. 3 de 4

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

##### 4.1 Documentación Obligatoria

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

##### 4.2 Certificación Obligatoria

- Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.
- Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".
  - En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico  
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).
- Análisis Microbiológico  
El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes hasta el plazo máximo de

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL  
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ado digitalmente por  
YTERAS BONILLA Luis  
nan FAU 20550154065 hard  
ivo: Doy V° B°  
ta: 15.09.2021 10:02:35 -05:00

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL  
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
QALI WARMA

ado digitalmente por  
TERREZ LOPEZ Luis Enrique  
20650154065 soft  
vo: Doy V° B°  
ta: 15.09.2021 21:50:34 -05:00

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS QUE  
FORMAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO  
ALIMENTARIO 2022 DEL PROGRAMA NACIONAL DE  
ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	<b>ALMIDÓN DE MAÍZ (MAICENA)</b>			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000233- 2021-MIDIS/PNAEQW- DE
	CÓDIGO: HAR-AM-2022			Pág. 4 de 4

liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo.

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

**Firma Digital**

PROGRAMA NACIONAL  
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR


ado digitalmente por  
VTRERAS BONILLA Luis  
nan FAU 20550154085 hard  
ivo: Doy V° B°  
na: 15.09.2021 10:02:35 -05:00

**Firma Digital**

PROGRAMA NACIONAL  
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
QALI WARMA

ado digitalmente por  
TERREZ LOPEZ Luis Enrique  
i 20550154065 soft  
vo: Doy V° B°  
na: 15.09.2021 21:50:34 -05:00

MSCP 32

 <b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP- 077055</b>
<b>MAÍZ MOTE</b>		
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

## MAÍZ MOTE

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Maíz mote", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

El maíz mote es el grano seco de maíz amiláceo. La denominación de "mote", corresponde exclusivamente a los granos de cereales que han sido remojados en solución alcalina caliente y luego lavados y friccionados repetidamente con agua, luego de lo cual se someten a un proceso de secado.

#### b. Uso:

Este producto es un ingrediente en la preparación de los alimentos para el consumo masivo del personal de la Institución.

#### c. Alcance:


Maíz mote pelado, maíz mote sin pelar

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) El maíz mote deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, salvo pequeñas cantidades de álcali procedentes del proceso de pelado y de residuos de envolturas celulósicas.
- (2) La alcalinidad del maíz mote después de su elaboración, deberá ser de tal magnitud que pueda eliminarse totalmente mediante el agua de cocción.
- (3) No deberá producirse maíz mote de granos de maíz descompuestos, como consecuencias de ataque de hongos, roedores, insectos o de granos fermentados.
- (4) No se permitirá el expendio y comercialización de maíz mote que tenga olor a rancio, ácido y en general olor diferente al característico de un producto sano y normal.



 <p><b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad</p>	<p><b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b></p>	<p><b>F.T. N° MGP- 077055</b></p>
<b>MAÍZ MOTE</b>		
<p><b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b></p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

**b. Requisitos físico químicos:**

- (1) Humedad, máxima: 12.50 %
- (2) Proteínas, mínimo: 6.0 %
- (3) Grasa total, mínimo: 2.0 %
- (4) Cenizas, máximo: 1.10 %
- (5) Alcalinidad, máximo: 10.00 %
- (6) Aflatoxina: No detectable en 5 ppb

**c. Requisitos físico sensoriales:**

- (1) Aspecto: granos sueltos, exentos de piedras, insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estados u otras materias extrañas a su naturaleza.
- (2) Color: blanco cremoso, blanco amarillento y opaco.
- (3) Olor: característico, sin indicios de rancidez o enmohecimiento.

**d. Requisitos microbiológicos:**

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>

**e. Aditivos alimentarios:**

Se podrán añadir aditivos de acuerdo a especificaciones permitidas por la legislación nacional vigente o en su defecto por lo establecido por el Codex Alimentarius.

**f. Contaminantes:**


El maíz mote deberá cumplir con lo establecido en la legislación nacional vigente o en su defecto cumplir con la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995, para metales pesados, en cantidades que pueden representar un peligro para la salud humana.

**4.- ENVASE**

**a. Forma y tipo de envase:**

En bolsa de polipropileno (PP), sacos de Polipropileno bien cocidos o sellados de primer uso o recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077055</b>
<b>MAÍZ MOTE</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

**NOTA:**

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

**b. Vida útil:**

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el maíz mote es de UN (01) MES, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

**5.- EMPAQUE**

**a. Para transporte y manipuleo:**

Bolsa de polipropileno (PP) y/o caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

**b. Presentación y Unidad de medida:**


Unidad = UN (1) Kilogramo como mínimo

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

**6.- ROTULADO DEL PRODUCTO**

Cada envase de maíz mote deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y



 <p><b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad</p>	<p><b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b></p>	<p><b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077055</b></p>
<b>MAÍZ MOTE</b>		
<p><b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b></p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- Autorización sanitaria SENASA
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- Código del lote
- Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento

Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)

Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

Tipo : Copia
- Documento : Declaración Jurada de origen.  
Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)

Emitido por : Proveedor

Tipo : Original (Hoja membretada)
- Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto

Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL

Tipo : Original



 <p><b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p><b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b></p>	<p><b>F.T. N° MGP- 077055</b></p>
<b>MAÍZ MOTE</b>		
<p><b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b></p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

- d. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (humedad, aceite volátil, cenizas totales, fibra cruda, cenizas insolubles, extracto etéreo volátil)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- e. Documento : Declaración jurada de contenido de aditivos alimentarios del lote a internar.
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- f. Documento : Declaración jurada de contaminantes del lote a internar
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el Jefe de control de calidad
- Tipo : Original

#### 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Norma General del CODEX para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CODEX STAN 193-1995).
- b. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- c. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- d. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
NTP 205.084:2020 MAÍZ AMILACEO. Maíz mote. Requisitos.

#### 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El maíz mote deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077055</b>
<b>MAÍZ MOTE</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 6 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).

b. Presentación: Cada unidad de 200 gramos

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- |               |   |  |
|---------------|---|--|
| (1) Documento | : | Autorización Sanitaria del establecimiento                               |
| Emitido por   | : | Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)                            |
| Base legal    | : | Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria. |
| Tipo          | : | Copia  |

d. Envase unitario:

Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Autorización Sanitaria SENASA
- (7) País de origen



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>E.T. N°</b> <b>MGP- 077054</b>
<b>MAÍZ CANCHA</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: <b>31 Enero 2019</b>	<b>VERSIÓN: 1</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización:	

## MAÍZ CANCHA

### 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

El maíz cancha es una variedad de maíz (*Zea mays*) de la familia de las gramíneas. Es utilizado para elaborar la cancha serrana, típica de la gastronomía peruana.

### 2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

El maíz cancha deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano.

#### a. Requisitos organolépticos y físicos

- (1) El maíz cancha deberá estar exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos.
- (2) El maíz cancha deberá estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos), materias orgánicas extrañas (semillas extrañas, tallos, etc.), materias inorgánicas extrañas (piedras, polvo, etc.) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- (3) El maíz cancha deberá estar exentos de semillas tóxicas o nocivas, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- (4) En la medida de lo posible, con arreglo a las buenas prácticas de fabricación, el producto deberá estar exento de materias objetables, microorganismos, parásitos y no contendrá sustancias procedentes de microorganismos incluidos hongos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.


#### b. Requisitos microbiológicos

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

#### c. Contaminantes

- (1) El maíz deberá estar exento de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- (2) El maíz deberá ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA:  PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077054
MAÍZ CANCHA			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: <b>31 Enero 2019</b>	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización:

(3) El maíz deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

### 3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el maíz cancha es de SIETE (07) DÍAS, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

### 4.- PRESENTACIÓN

Unidad: En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación del producto.

### 5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

El maíz cancha deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables.

Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados.

**Nota:** En el objeto de la convocatoria se definirá el envase del producto.

### 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de maíz cancha deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto (especie y variedad).
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Presentación
- Autorización sanitaria
- N° de Lote
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP- 077054</p>
<p><b>MAÍZ CANCHA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: <b>31 Enero 2019</b></p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización:</p>

h. Origen:

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento  
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.  
Tipo : Copia
- b. Documento : Declaración Jurada dónde se compromete a dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Emitido por : Representante legal de la empresa o proveedor.  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía  
Emitido por : Fabricante o distribuidor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico del lote a internar, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original
- e. Documento : Certificado de contenido de residuos de plaguicidas, metales pesados y micotoxinas del lote a internar, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077054</b>
<b>MAÍZ CANCHA</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: <b>31 Enero 2019</b>	<b>VERSIÓN: 1</b>
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización:

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

### a. Normas técnicas internacionales:

- (1) Norma del Codex para el maíz - CODEX STAN 153-1985.
- (2) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas - CAC/RCP 53-2003.

### b. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

### c. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

### d. Especificación técnica propia.

## 9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

### a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)

### b. Presentación: Cada unidad de 500 gramos

### c. Documentación técnica de presentación obligatoria

- |               |   |
|---------------|---|
| (1) Documento | : Autorización Sanitaria del establecimiento                              |
| Emitido por   | : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)                           |
| Base legal    | : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria |
| Tipo          | : Copia   |

### d. Envase unitario: Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

### e. Rotulado de cada muestra:


Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP- 077054</p>
<p><b>MAÍZ CANCHA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: <b>31 Enero 2019</b></p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización:</p>

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Autorización sanitaria
- (6) Lugar de origen



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077125</p>
<p>MANÍ</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización Julio 2019</p>

## MANÍ

### 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el fruto es una legumbre de la familia de las Fabaceae (fabáceas), pero considerada un fruto seco, de desarrollo subterráneo, oblonga, inflada, de 2-5 x 1-1,3 cm; de paredes gruesas, reticuladas y veteadas, con de una a cuatro (menos de seis) semillas.

El maní en forma de grano (entero, pelado), molido y tostado se obtiene de las variedades de la especie *Arachis hypogaea* L.

**Alcance:** maní entero, maní pelado, maní molido, maní tostado y maní molido tostado.

### 2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

El maní deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano.

En la medida de lo posible, con arreglo a las buenas prácticas de fabricación, el producto deberá estar exento de materias objetables, microorganismos, parásitos y no contendrá sustancias procedentes de microorganismos incluidos hongos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;


El maní se encontrará con un grado de madurez tal que le permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin afectar su calidad, sabor y aroma típico y llegar en condiciones satisfactorias a su destino de acuerdo al Decreto Supremo 007-98-SA Capítulo II: Artículo 26.

#### a. Características organolépticas:

El maní en cualquiera de sus presentaciones deberá estar exento de sabores, olores anormales, de insectos y ácaros vivos.

#### b. Características físico-químico:

- (1) Humedad: 9,0 % máximo.
- (2) Granos enmohecidos, rancios o descompuestos: 0,2 % m/m máximo
- (3) Suciedad e impurezas de origen animal (incluidos insectos muertos): 0,1 % m/m máximo.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077125</b>
<b>MANÍ</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización Julio 2019	

(4) Granos dañados:

- (a) Los granos afectados por daños debidos a congelación que dan lugar a una pulpa dura, translúcida y descolorida: 1 % m/m máximo.
- (b) Los granos arrugados que se han desarrollado imperfectamente y se han encogido: 5 % m/m máximo.
- (c) Los granos dañados por cortes de insectos o gusanos: 2 % m/m máximo.
- (d) Daños mecánicos: 2 % m/m máximo.
- (e) Granos germinados: 2 % m/m máximo.

- (5) Granos descoloridos (descoloración de la pulpa (cotiledón) que es más oscura que el amarillo claro o presenta señales algo más oscuras que el color amarillo de la pulpa; y/o descoloración de la piel de color marrón oscuro, gris oscuro, azul oscuro o negro, y que cubre más del 25 % del grano): 3 % m/m máximo.
- (6) Granos quebrados y partidos (quebrados son los granos de los que se ha desprendido más de una cuarta parte y los granos partidos son los que se han dividido en dos mitades): 3 % m/m máximo.
- (7) Otras materias extrañas orgánicas e inorgánicas: 0,5 % m/m máximo.
- (8) El maní y los productos del maní deberán estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud humana.
- (9) El maní se ajustará a los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

c. Requisitos microbiológicos:

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

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el maní es de UN (01) mes, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país,

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL  Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE:	F.T. N°
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	MGP-077125
<b>MANÍ</b>		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización Julio 2019

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.


- |    |             |  |
|----|-------------|--|
| a. | Documento   | : Registro Sanitario del producto  |
|    | Emitido por | : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)  |
|    | Base legal  | : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.                     |
|    | Tipo        | : Copia  |
| b. | Documento   | : Ficha Técnica del producto   |
|    | Emitido por | : Fabricante   |
|    | Tipo        | : Original (Hoja membretada)   |
| c. | Documento   | : Certificado de garantía  |
|    | Emitido por | : Fabricante o distribuidor  |
|    | Tipo        | : Original (Hoja membretada)   |
| d. | Documento   | : Constancia de origen<br>(solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internar)  |
|    | Emitido por | : Fabricante o productor   |
|    | Tipo        | : Original (Hoja membretada)   |
| e. | Documento   | : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto |
|    | Emitido por | : Laboratorio acreditado por INACAL  |

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Norma Internacional:  
Norma para el maní - Codex Stan 200 - 1995.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077125</b>
<b>MANÍ</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización Julio 2019	

b. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

c. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

d. Especificación técnica propia.

#### 9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

a. CANTIDAD: DOS (02) Unidades (Muestra Y Contramuestra)

b. PRESENTACION: Cada Muestra De 500 Gramos

c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

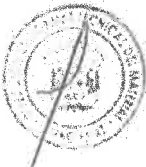
- |     |             |  |
|-----|-------------|--|
| (1) | Documento   | : Registro Sanitario del producto  |
|     | Emitido por | : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)  |
|     | Base legal  | : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
|     | Tipo        | : Copia  |
| (2) | Documento   | : Ficha Técnica del producto   |
|     | Emitido por | : Fabricante   |
|     | Tipo        | : Original (Hoja membretada)   |


d. ENVASE UNITARIO: Bolsa de polipropileno (PP) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

(1) Presentación



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077125</p>
<p><b>MANÍ</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización Julio 2019</p>

contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

#### 4.- PRESENTACIÓN

Unidad: En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación del producto.

#### 5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO


- El maní se envasará de manera que se salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del producto. El envase será resistente, y estará limpio, seco y exento de infestación de insectos o contaminación de hongos.
- Los envases deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan, incluidos los sacos de yute, los envases de hojalata y las cajas o sacos de plástico o papel nuevos y limpios. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables.
- Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados.

Nota: En el objeto de la convocatoria se definirá el envase del producto.

#### 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


Cada envase de maní deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Presentación
- Registro sanitario
- N° de Lote
- Fecha de vencimiento
- Origen

	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077125</p>
<p>MANÍ</p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>		<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>		<p>Páginas desde 6 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización Julio 2019</p>

- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de origen



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077303</b>
<b>MANJARBLANCO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001 -18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019	Páginas desde 1 hasta 7	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

## MANJARBLANCO

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Manjarblanco que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

El manjarblanco es un producto obtenido por concentración, mediante calor, a presión atmosférica en todo o parte del proceso, de la leche o leche reconstituida, con o sin adición de sólidos de origen lácteo y/o crema, y adicionado de sacarosa (parcialmente sustituida o no por monosacáridos y/o otros disacáridos), con o sin adición de otras sustancias alimenticias y aditivos permitidos, hasta alcanzar los requisitos especificados.

#### b. Uso:

Este producto es de consumo masivo por el personal de la Institución, así como en la preparación de los alimentos para éstos.


### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos organolépticos:

- (1) El color del manjarblanco podrá variar de crema a castaño acaramelado.
- (2) Olor y sabor serán característicos del producto, no deben tener olores ni sabores extraños.
- (3) Consistencia: cremosa o pastosa sin cristales perceptibles sensorialmente.

#### b. Requisitos fisicoquímicos:

- (1) Humedad (g/100g): 35.0 % máximo.
- (2) Materia grasa láctea (g/100g): 3.0 mínimo.
- (3) Azúcares totales expresados como azúcar invertido (g/100g): 50.0 máximo.
- (4) Proteína de leche (g/100g): 5.0 mínimo.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077303</b>
<b>MANJARBLANCO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001 -18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019	Páginas desde 2 hasta 7	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

(5) Cenizas (g/100g): 2.0 máximo.

c. Requisitos microbiológicos:

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

d. Aditivos Alimentarios:

Se podrán utilizar aditivos permitidos por la autoridad sanitaria competente, así como lo establecido en la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CXS 192-1995).

- e. El manjarblanco debe cumplir los niveles máximos de contaminantes especificados para el producto en la Norma General para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CXS 193-1995). La leche utilizada en la fabricación del manjarblanco deberá cumplir con los niveles máximos para contaminantes y toxinas para la leche especificados en la Norma General para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CXS 193-1995) y con los límites máximos de residuos para residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para la leche en la NTS N° 120-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria que establece los Límites Máximos de Residuos (LMR) de medicamentos veterinarios en alimentos de consumo humano.

#### 4.- ENVASE


a. Forma y tipo de envase:

Balde o envase plástico con tapa, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077303</b>
<b>MANJARBLANCO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001 -18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019	Páginas desde 3 hasta 7		Fecha actualización: 29 Agosto 2023

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

**b. Vida útil:**

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto del manjarblanco es de SEIS (6) meses, contabilizados desde la fecha de producción, debiéndose garantizar este tiempo durante su almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

**5.- EMPAQUE**

**a. Para transporte y manipuleo:**

Bolsa de polipropileno (PP) y/o caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

**b. Presentación y Unidad de medida:**


Unidad = paquete de 1 a 5 kilogramos

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

**6.- ROTULADO DEL PRODUCTO**

Cada envase de manjarblanca deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- a. Nombre del producto
- b. Declaración de ingredientes
- c. Contenido neto


 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077303</p>
<p><b>MANJARBLANCO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001 -18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

- d. Nombre y dirección. Deberá indicarse con fines de establecer responsabilidades, el nombre y domicilio legal del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.
- e. Número Registro sanitario
- f. Código del lote
- g. Fecha de vencimiento
- h. País de origen
- i. Condiciones de conservación

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración Jurada de origen.  
Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)  
Emitido por : Proveedor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre

	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077303</p>
<p><b>MANJARBLANCO</b></p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001 -18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>	


		Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.	
	Tipo	:	Copia
e.	Documento	:	Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto
	Emitido por	:	Laboratorio acreditado por INACAL
	Tipo	:	Original
f.	Documento	:	Informe de Ensayo Físico-Químico (humedad, Materia grasa láctea, azúcares totales, proteína de leche, cenizas)
	Emitido por	:	Laboratorio acreditado por INACAL
	Tipo	:	Original
g.	Documento	:	Declaración jurada de contenido de aditivos alimentarios del lote a internar por cada internamiento
	Emitido por	:	Laboratorio acreditado por INACAL
	Tipo	:	Original
h.	Documento	:	Declaración jurada del contenido de aditivos alimentarios del lote a internar por cada internamiento
	Emitido por	:	Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
	Tipo	:	Original

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077303</p>
<p><b>MANJARBLANCO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001 -18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
N.T.P. 202.108.2023 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Manjarblanco. Requisitos.

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El manjarblanco deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).

b. Presentación: Cada unidad de 500 gramos

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:


- |               |   |  |
|---------------|---|--|
| (1) Documento | : | Registro Sanitario del producto  |
| Emitido por   | : | Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)                                |
| Base legal    | : | Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| Tipo          | : | Copia  |
| (2) Documento | : | Ficha Técnica del producto   |
| Emitido por   | : | Fabricante   |
| Tipo          | : | Original (Hoja membretada)   |

d. Envase unitario:

Envase plástico con tapa a presión. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.


e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077303</p>
<p><b>MANJARBLANCO</b></p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001 -18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019</p>	<p>Páginas desde 7 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>	

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077709</b>
<b>MANTEQUILLA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
<b>Fecha de entrada en vigencia:</b> Enero 2019	<b>Páginas desde 1 hasta 7</b>	<b>Fecha actualización:</b> 04 Enero 2024	

## MANTEQUILLA

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Mantequilla", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Es un producto graso derivado exclusivamente de la leche y/o de productos obtenidos de la leche, principalmente en forma de emulsión del tipo agua en aceite.

#### b. Uso:

Este producto es un complemento en el desayuno y en la preparación de los alimentos para el consumo masivo del personal de la Institución.

#### c. Alcance: Mantequilla con sal

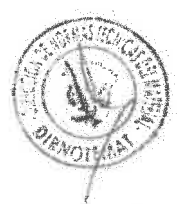
### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS


#### a. Factores esenciales de composición y calidad:

- (1) Materias primas
  - (a) Leche y/o productos obtenidos de la leche
- (2) Ingredientes autorizados
  - (a) Cloruro de sodio y sal de calidad alimentaria.
  - (b) Cultivos de fermentos de bacterias productoras de ácido láctico y/o modificadoras del sabor y aroma.
  - (c) Agua potable.

#### b. Requisitos Generales:

- (1) Debe presentar una consistencia homogénea y sólida a una temperatura de 10 °C a 12 °C.
- (2) Su sabor y olor deben ser característicos del producto, sin indicios de rancidez o cualquier olor o sabor extraño a su naturaleza.
- (3) El color debe ser uniforme, variando del blanco amarillento al amarillo oro.
- (4) La leche y/o productos lácteos utilizados en la elaboración de mantequilla deberán ser previamente pasteurizados.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077709</b>
<b>MANTEQUILLA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 2 hasta 7	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

c. Requisitos físico-químicos:

- (1) Materia grasa de leche (g/100 g), mínimo: 80 %
- (2) Humedad (g/100 g), máximo: 16 %
- (3) Sólidos no grasos de la leche (g/100 g), máximo: 2 %
- (4) Acidez, expresada como ácido oleico (g/100 g) máximo: 0,3 %
- (5) Índice de peróxido (meq. de peróxido/Kg de materia grasa), máximo 1,0

d. Requisitos microbiológicos:

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

e. Aditivos alimentarios:

Se podrán usar los aditivos alimentarios permitidos por la entidad sanitaria nacional competente, así como los comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.2.1 Mantequilla (manteca).

f. Contaminantes:

La leche utilizada en la elaboración de los productos a los cuales se aplica la presente Norma deberá cumplir los niveles máximos de contaminantes y toxinas especificados para la leche en la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CXS 193-1995), y los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para la leche por la Comisión de Codex Alimentarius (CAC).

#### 4.- ENVASE


a. Forma y tipo de envase:

Pote plástico o papel aluminio, originales de fábrica de primer uso y en buenas condiciones.

NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077709</p>
<p><b>MANTEQUILLA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto pan molido es de SEIS (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

## 5.- EMPAQUE

a. Para transporte y manipuleo:

Los envases de mantequilla se internan dentro de UNA (1) caja de cartón de tamaño acorde, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

b. Presentación y Unidad de medida:


Unidad = 200 gramos como mínimo

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de mantequilla deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077709</b>
<b>MANTEQUILLA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 4 hasta 7	Fecha actualización: 04 Enero 2024


- a. Nombre del producto
- b. Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- c. Contenido neto
- d. Nombre y dirección del fabricante
- e. Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- f. Número Registro sanitario
- g. Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- h. Código del lote
- i. Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.


- a. Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración Jurada de origen.  
Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)  
Emitido por : Proveedor  
Tipo : Original (Hoja membretada)



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077709</b>
<b>MANTEQUILLA</b>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 5 hasta 7	Fecha actualización: 04 Enero 2024

- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (Materia grasa de leche, humedad, sólidos no grasos, acidez e índice de peróxido)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada de contenido de aditivos alimentarios del lote a internar.
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el Jefe de Control de calidad
- Tipo : Original
- h. Documento : Declaración jurada de contaminantes del lote a internar
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el Jefe de control de calidad
- Tipo : Original



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077709</b>
<b>MANTEQUILLA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 6 hasta 7	Fecha actualización: 04 Enero 2024

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
NTP 202.024:2021 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Mantequilla. Requisitos

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD


La mantequilla deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- b. Presentación: Cada unidad de DOSCIENTOS (200) gramos
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- (1) Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)



	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077709</p>
<p><b>MANTEQUILLA</b></p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 7 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>	

d. Envase unitario:


Envase plástico con tapa a presión. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077126</p>
<p><b>MAYONESA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

## MAYONESA

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Mayonesa", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Es el alimento emulsificado, preparado con aceites vegetales comestibles, ingredientes acidificantes y huevos.

#### b. Uso:

Este producto es un ingrediente en la preparación de los alimentos para el consumo masivo del personal de la Institución.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS


#### a. Requisitos Generales:

(1) La mayonesa podrá ser con los siguientes ingredientes:

- (a) Sal (cloruro sódico).
- (b) Azúcar, glucosa jarabe de maíz, jarabe azúcar, de maltosa (sin actividad diastásica), jarabe de glucosa, miel. Estos ingredientes podrán usarse en forma seca o jarabe.
- (c) Condimentos especias o extractos permitidos de especias, aceites esenciales y beta caroteno.
- (d) No deberán usar colorantes artificiales, ni aceites esenciales o extractos de especias, con el objeto de dar a la mayonesa un color que se asemeje al que le dan las yemas de huevo.
- (e) Glutamato monosódico al 1.5 por mil como máximo.
- (f) No se permitirá el uso de lecitina artificial.

(2) Aceites: La mayonesa deberá contener como mínimo el 75 % en peso de aceite vegetal comestible.

(3) Huevos: Podrán ser deshidratados, o frescos. El porcentaje de yemas de huevo no podrá ser interior al 5 % del peso de la

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077126</p>
<p><b>MAYONESA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

mayonesa. Si se usan huevos enteros, las yemas contenidas en los mismos, no deberán pesar menos del 5 % indicado.

(4) Ingredientes ácidos: Podrán ser uno de los siguientes:

(a) Vinagre y vinagre diluido en agua con un contenido de ácido acético de no menos de 2.5 %, o de Vinagre mezclado con ácido cítrico, en cuya mezcla el peso del ácido cítrico no podrá ser mayor del 25 % del peso del ácido acético del vinagre o vinagre diluido, calculado como ácido acético. Para los requisitos indicados, toda mezcla de dos o más vinagres se considerará como un solo vinagre.

(b) Jugo de limón, en forma natural congelada, concentrada o desecada, diluida en agua, con una acidez calculada como ácido cítrico, no menor del 2.5 % en peso.

(5) La mayonesa podrá mezclarse y envasarse en una atmósfera en la cual se ha sustituido en todo o en parte, el aire dióxido por dióxido de carbono nitrógeno.

(6) No deberá contener sustancias espesantes nocivas.

(7) La mayonesa podrá contener conservadores y antioxidantes permitidos.

b. Características organolépticas:

(1) Aspecto: Masa homogénea semisólida, limpia libre de grumos o partículas duras. La emulsión deberá ser estable entre 5° C y 35° C y no mostrará evidencias de separación en estratos ni fisuras entre estas Temperaturas.

(2) Color: Amarillento blanquecino.

(3) Olor: Característico.

(4) Sabor: Agradable, característico del producto libre de rancidez o de sabores extraños.

c. Características físico-químicas:


(1) Lecitina, mínimo. 22,45 mg de fósforo lecitínico en 100 g de mayonesa.

(2) Almidón, máximo: 0,5 %

(3) pH, entre: 2 - 4,2

d. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	5 x 10 <sup>4</sup>
Levaduras	2	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>

 <b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>		<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077126</b>
	<b>MAYONESA</b>		
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	

#### 4.- ENVASE

##### a. Forma y tipo de envase:

Sachet laminado doy pack, balde o frasco PET/PP o frasco de vidrio de primer uso y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

##### NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

##### a. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto mayonesa es de SEIS (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.


#### 5.- EMPAQUE

##### a. Para transporte y manipuleo:

Caja de cartón de primer uso.

##### b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = 1 Kilogramo como mínimo

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077126</b>
<b>MAYONESA</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> <b>R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</b>	
<b>Fecha de entrada en vigencia:</b> Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 6		<b>Fecha actualización:</b> 04 Enero 2024

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria.

#### 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de mayonesa deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:


- a. Nombre del producto
- b. Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- c. Contenido neto
- d. Nombre y dirección del fabricante
- e. Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- f. Número Registro sanitario
- g. Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- h. Código del lote
- i. Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera

#### 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077126</p>
<p><b>MAYONESA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>


- c. Documento : Declaración Jurada de origen.  
Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)
- Emitido por : Proveedor
- Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (lecitina, almidón y pH)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077126</b>
<b>MAYONESA</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 6 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

c. **NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:**

NTP 209.033:1974 (revisada el 2017) Mayonesa.

**9.- CRITERIOS DE CALIDAD**

La mayonesa deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

**10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS**

a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).

b. Presentación: Cada unidad de UN (1) Kilogramo

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- |               |   |  |
|---------------|---|--|
| (1) Documento | : | Registro Sanitario del producto  |
| Emitido por   | : | Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)                                |
| Base legal    | : | Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| Tipo          | : | Copia  |
| (2) Documento | : | Ficha Técnica del producto   |
| Emitido por   | : | Fabricante   |
| Tipo          | : | Original (Hoja membretada)   |

d. Envase unitario:


Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077107</b>
<b>MERMELADA DE FRUTAS</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 3</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 1 hasta 8	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

## MERMELADA DE FRUTAS

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Mermelada de frutas", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

La mermelada de frutas es el producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenida por la cocción y concentración de frutas sanas, limpias y adecuadamente preparadas, adicionadas de edulcorantes naturales y aditivos permitidos, con o sin adición de agua.

La mermelada de frutas podrá ser preparada con frutas de una sola especie o con una mezcla de dos o más frutas diferentes.

#### b. Uso:

Este producto es complemento del desayuno de consumo masivo por el personal de la Institución.


#### c. Alcance: mermelada de fruta de sabores: fresa, piña y naranja y otras frutas.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) El producto deberá ser elaborado en condiciones sanitarias, con frutas frescas, maduras, sanas y prácticamente libres de residuos de pesticidas u otras sustancias eventualmente nocivas, de acuerdo con las tolerancias permitidas por la autoridad competente.
- (2) Igualmente podrá prepararse con frutas previamente elaboradas o conservadas.
- (3) Se podrá adicionar pectina y cualquiera de los ácidos orgánicos, aislados y/o mezclados: ácido cítrico, ácido láctico, ácido tartárico, ácido málico o jugo de limón para ayudar a la formación de gel



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077107</b>
<b>MERMELADA DE FRUTAS</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 3</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 2 hasta 8	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

compensando cualquier deficiencia, si la hubiere, del contenido de pectina y acidez naturales de la fruta.

- (4) Como edulcorante podrá emplearse azúcar, azúcar invertido, o dextrosa ya sea en forma aislada o mezclados. También podrá emplearse jarabe de glucosa, en proporción tal, que el 25% como máximo de los sólidos edulcorantes secos contenidos en la mermelada, provengan de los sólidos secos contenidos en el jarabe de glucosa.
- (5) Se podrán utilizar colorantes y/o aromatizantes permitidos por la autoridad sanitaria competente, si así lo establece la norma específica correspondiente.
- (6) Podrán adicionarse vitaminas para enriquecimiento.

**b. Características organolépticas:**

- (1) Consistencia buena:

Es la mermelada de frutas que presenta una mermelada en la cual la fruta entera, los trozos, tiras o partículas finas de la misma, están dispersos uniformemente en todo el producto. Cuando la fruta está entera o en trozos grandes, el producto puede presentar una ligera tendencia a fluir y una consistencia un poco menos viscosa.

- (2) Color bueno:

Es el que presenta una mermelada de color brillante prácticamente uniforme a través de todo el producto y característico de la variedad o variedades de frutas empleadas en la preparación y libre de oscurecimiento debido a elaboración defectuosa.

- (3) Sabor y aroma buenos:

Es el sabor y aroma distintivo y característico de la variedad o variedades de frutas utilizadas como materia prima y que están libres de cualquier sabor y aroma extraño.


**c. Requisitos físico-químicos:**

- (1) Sólidos Solubles: % mínimo 65
- (2) pH: 3.0 - 3.8

**d. Contaminantes, mg/kg (ppm) máx.:**

- (1) Arsénico 1
- (2) Plomo 1
- (3) Cobre 5
- (4) Estaño 250



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077107</b>
<b>MERMELADA DE FRUTAS</b>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 3 hasta 8	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

e. Observación microscópica:

- (1) Ausencia de parásitos y/o sus restos, huevos y quistes.

f. Aditivos:

- (1) Conservadores:
- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| (a) Ácido benzoico o benzoato de sodio            | <u>Dosis Máxima</u><br>0.1% |
| (b) Ácido sórbico o sorbato de sodio o de potasio | 0.125%                      |
| (c) Anhídrido sulfuroso libre                     | 40 mg/kg (ppm)              |

- (2) Antioxidantes:
- (a) Ácido ascórbico 0.5%

(3) Sustancias amortiguadoras:

(a) Citrato de sodio	0.2 % solos o mezclados
(b) Tartrato de sodio y potasio	

g. Requisitos microbiológicos:

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

#### 4.- ENVASE


a. Forma y tipo de envase para internamiento:

La mermelada de fruta estará en envase de vidrio o balde de polietileno, siendo estos de primer uso. El envase será suficientemente inerte a la acción del producto, estéril, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077107</p>
<p><b>MERMELADA DE FRUTAS</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 8</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto mermelada de frutas es de SEIS (06) MESES, contabilizados desde la fecha de producción, debiéndose garantizar este tiempo durante su almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

## 5.- EMPAQUE

a. Empaque para internamiento:

En caja de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

Los envases a internar estarán agrupados de acuerdo a la presentación de la empresa o a requerimiento del usuario en el objeto de la convocatoria.


b. Unidad de medida:

Unidad = 1 Kilogramo a 4 Kilogramos.

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase y el peso del producto será determinada por el área usuaria

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de mermelada de frutas deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077107</b>
<b>MERMELADA DE FRUTAS</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 3</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 5 hasta 8	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:


- a. Nombre del producto
- b. Declaración de ingredientes
- c. Contenido neto
- d. Nombre y dirección. Deberá indicarse con fines de establecer responsabilidades, el nombre y domicilio legal del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.
- e. Número Registro sanitario
- f. Código del lote
- g. Fecha de vencimiento
- h. País de origen
- i. Condiciones de conservación

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN


Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA  
Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración Jurada de origen.  
(Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)  
Emitido por : Proveedor  
Tipo : Original (Hoja membretada)



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077107</b>
<b>MERMELADA DE FRUTAS</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 3</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 6 hasta 8	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- f. Documento : Informe de Ensayo Físicoquímico (Sólidos solubles, pH)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada, de contaminantes del lote a internar por cada internamiento
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
- Tipo : Original
- h. Documento : Declaración jurada del contenido de aditivos alimentarios del lote a internar por cada internamiento
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
- Tipo : Original

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077107</b>
<b>MERMELADA DE FRUTAS</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 3</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 7 hasta 8		Fecha actualización: 29 Agosto 2023

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
NTP 203.047:1991 (revisada el 2017) MERMELADA DE FRUTAS. Requisitos.


## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

La mermelada de frutas deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- b. Presentación: Cada unidad de 320 gramos a 1,000 gramos
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria:
  - (1) Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
  - Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
  - Tipo : Copia



	<div>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</div> <div>Normatividad con calidad</div>	<div>FICHA TÉCNICA DE:</div> <div>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</div>	<div>F.T. N°</div> <div>MGP-077107</div>
MERMELADA DE FRUTAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 8 hasta 8	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

(2) Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)

d. Envase unitario:


Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:


- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen



	<b>FICHA TÉCNICA</b>		Código: SIG-FOR-72 Versión: 03 Fecha: 02/12/2021
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>		<b>ELABORADO POR:</b>	
<b>MIEL DE ABEJA</b>		<b>ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD</b>	

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un producto alimenticio energético por excelencia producido por las abejas melíficas, a partir del néctar de las flores o de la sabia que liban. Su color varía desde casi incoloro a pardo oscuro, el sabor y el aroma varían, pero en general posee los de la planta de la cual procede.			
INGREDIENTES	Miel de abeja.			
CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS	Sacarosa	Máx. 5 (g/100 g)		
	Grados Brix:	77°-82°		
	Acidez	40 máx. (meq. ácido/1000g)		
	PH:	3.5-5.5		
	Hidrometilfurfural	Máx. 80 (mg/kg)		
	Densidad (20°C/agua)	1.402 – 1.424 g/cm		
	NTP 209.168:1999 (revisada el 2014)			
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color Olor Sabor Aspecto Consistencia	Ámbar claro a oscuro característico. Característico a miel. Dulce Característico Límpido Fluida		
VALORES NUTRICIONALES	INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
	Parámetro	Unidad	100 g	Porción 21 g
	Energía	kcal	323.80	68
	Grasa total	g	0.00	0.00
	Grasa saturada	g	0.00	0.00
	Grasa monoinsaturada	g	0.00	0.00
	Grasa trans	g	0.00	0.00
	Colesterol	mg	0.00	0.00
	Carbohidratos totales	g	79.05	16.60
	Azúcares totales	g	63.30	13.08
	Proteínas	g	0.62	0.13
	Sodio	mg	4.00	0.84
	Vitamina E	mg	4.20	0.88

<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Aerobios Mesófilos	Máx. 10 <sup>3</sup>
	Anaerobios Sulfito reductores	Máx. 10 <sup>2</sup>
	Mohos	Máx. 10
<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	Para consumo en el hogar o como ingrediente para preparar jugos, remedios caseros, etc. Apto para público en general de todas las edades, sin embargo, deben evitar o consumir en forma controlada aquellas personas que sufren de diabetes.	
<b>EMPAQUE Y PRESENTACION</b>	<b>Envase Primario</b> - Frascos de vidrio con tapa metálica de 250, 600 g. - Frasco PET de 500 g con tapa de polietileno y laina. - Galoneras PET con tapa y contratapa de polietileno de 5 Kg.  <b>Empaque Secundario</b> - Cajas de cartón corrugado	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Almacenar en lugar fresco y seco	
<b>VIDA ÚTIL</b>	18 meses	
<b>CODIFICACIÓN</b>	<b>LOTE: OPQRSS</b>  <b>O</b> Día recepción.  <b>P</b> Mes de la recepción en letras (A = Enero, B = Febrero y así sucesivamente).  <b>Q</b> Día del envasado del producto.  <b>R</b> Mes del envasado en letras (A = Enero, B = Febrero y así sucesivamente).  <b>SS</b> Dos últimos dígitos del año.  <b>FECHA DE VENCIMIENTO:</b> DIA-MES-AÑO	
<b>ETIQUETADO Y ROTULO EN LA ETIQUETA</b>	Nombre del producto Ingredientes Nombre y dirección de la Empresa Fecha de producción Fecha vencimiento Condiciones de Conservación:	Contenido neto R.U.C.: 20501433501 Reg. Sanitario.
NTP 209.038.2019		

 <p><b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b></p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p><b>FICHA TÉCNICA DE:</b></p> <p><b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b></p>	<p><b>F.T. N°</b> <b>MGP-077056</b></p>
<b>TRIGO PERLADO O TRIGO MORÓN</b>		
<p><b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b></p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

## TRIGO PERLADO O TRIGO MORÓN

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Trigo perlado o trigo morón", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Es el producto elaborado a partir de granos sanos, limpios y clasificados de trigo (*Triticum aestivum*) que han sido sometidos al proceso de restregado abrasivo con el tiempo suficiente para retirar la mayor parte del salvado del grano, logrando la redondez o perlado del mismo, con un pulido tal que, el endospermo se muestre del color mas claro característico posible.

#### b. Uso:

Este producto es de consumo masivo por el personal de la Institución, así como en la preparación de los alimentos para éstos.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) El trigo perlado o trigo morón deberá provenir de granos enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable; por lo que deberán cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.009:2014 (revisada el 2019) TRIGO. Trigo en grano. Requisitos.

#### b. Requisitos físicos sensoriales:

- (1) El trigo perlado o trigo morón deberá tener un color que va del blanco al amarillento, brillante y uniforme, poseerá un sabor y olor natural, por lo que estará libre de sabores y olores indeseables y extraños.
- (2) El trigo perlado o trigo morón deberá cumplir con los siguientes requisitos físicos:



DIRECCIÓN DE NORMAS  
TÉCNICAS DEL MATERIAL

Normatividad con calidad

FICHA TÉCNICA DE:  
PRODUCTOS E INSUMOS  
ALIMENTICIOS

F.T. N°  
MGP-077056

### TRIGO PERLADO O TRIGO MORÓN

DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN

Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM  
Fecha: 31 Enero 2019

VERSIÓN: 2  
R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM

Fecha de entrada en vigencia:  
Enero 2019

Páginas desde 2 hasta 6

Fecha actualización:  
04 Enero 2024

Requisito	Min.	Max.	Método de ensayo
Pureza (m/m) <sup>(1)</sup>	98,9 g/100 g	—	Evaluación física
Granos contrastantes (m/m)	—	1 g/100 g	NTP 205.029
Materia extraña	—	0,1 g/100 g	NTP 205.029
Granos dañados (por calor, insectos, hongos u otros) (m/m)	—	2 g/100 g	NTP 205.029

(1) La pureza se determinará de la siguiente manera 400- (Granos contrastantes + materia extraña)

(3) Tamaño de partícula: El 1% de masa, como máximo deberá pasar a través del tamiz N° 30 (0,595 mm).

#### c. Requisitos químicos:

Requisito	Min.	Max.	Método de ensayo
Humedad (g/100 g)	---	12,6	NTP 205.002
Cenizas totales (g/100 g)	---	1,5	NTP 205.004
Proteínas (bs) (g/100 g)	8,4	---	NTP 205.005 + AD 1
Fibra cruda (bs) (g/100 g)	---	2,0	NTP 205.003
Grasa (g/100 g)	---	1,4	NTP 205.005 + AD 1

#### d. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g m	Límite por g M	Método de ensayo
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	ISO 21527-2 AOAC997-02 FDA/BAM Cap 18


#### e. Contaminantes:

El trigo perlado o trigo morón deberá estar exento de metales pesados y residuos de plaguicidas, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana, de acuerdo a lo establecido en la norma nacional vigente, el país de destino o en su defecto en la norma CODEX STAN 193.

## 4.- ENVASE

#### a. Forma y tipo de envase:

Bolsa de polipropileno de primer uso, capaz de proteger el producto de la contaminación, humedad y de sustancias tóxicas; y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077056</p>
<p><b>TRIGO PERLADO O TRIGO MORÓN</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

**NOTA:**

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

**b. Vida útil:**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto trigo perlado o trigo morón es de UN (1) mes, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales en las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

**5.- EMPAQUE**

**a. Para transporte y manipuleo:**

Bolsa de polietileno alta densidad (PEAD) o en caja de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.


**b. Presentación y Unidad de medida:**

Unidad = paquete de 1 Kilogramo como mínimo

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

**6.- ROTULADO DEL PRODUCTO**

Cada envase del producto trigo perlado o trigo morón deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077056</p>
<p><b>TRIGO PERLADO O TRIGO MORÓN</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- Autorización sanitaria SENASA
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- Código del lote
- Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento

Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)

Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

Tipo : Copia
- Documento : Ficha Técnica del producto

Emitido por : Fabricante


Tipo : Original (Hoja membretada)
- Documento : Declaración Jurada de origen.  
(Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)

Emitido por : Proveedor

Tipo : Original (Hoja membretada)
- Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto

Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL

Tipo : Original

 <p><b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b></p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077056</p>
<b>TRIGO PERLADO O TRIGO MORÓN</b>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

- e. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (humedad, cenizas totales, proteínas, fibra cruda y grasa)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- f. Documento : Declaración jurada de contaminantes del lote a internar
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el Jefe de control de calidad
- Tipo : Original

#### 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
NTP 205.087;2022 TRIGO Y PRODUCTOS DERIVADOS. Trigo perlado o trigo morón. Requisitos.


#### 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El trigo perlado o trigo morón deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

#### 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- b. Presentación: Cada unidad de UN (1) kilogramo
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria:



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077056</p>
<p><b>TRIGO PERLADO O TRIGO MORÓN</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

- (1) Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento  
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.  
Tipo : Copia
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)

d. Envase unitario:


Bolsa de polipropileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Autorización Sanitaria SENASA
- (7) País de origen



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077127
<b>MOSTAZA</b>			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

## MOSTAZA

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Mostaza", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

La mostaza preparada es una mezcla en polvo procedente de las variedades de mostaza negra (*Brassica nigra* L.), parda (*Brassica juncea* H.), blanca o amarilla (*Sinápis alba* L.), o mezcla de ellas con vinagre, aceite comestible, sal, azúcar y especias.

#### a. Uso:

Este producto es un condimento en la preparación de los alimentos para el consumo masivo del personal de la Institución.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) La mostaza preparada deberá proceder exclusivamente de mostaza en polvo y estará exenta de materia terrosa, parásitos, mohos, suciedades y microorganismos que indiquen una manipulación defectuosa del producto.
- (2) Se le podrá agregar cúrcuma *Cúrcuma Longa* L. (palillo).
- (3) No se permitirá la adición de sustancias amiláceas.
- (4) No se permitirá el uso de sustancias conservadoras.
- (5) No se permitirá el uso de colorantes artificiales.

#### b. Características organolépticas:

- (1) Aspecto: pasta cremosa, homogénea, suave, sin grumos.
- (2) Color: amarillo al castaño según la variedad empleada.
- (3) Olor: aromático acético.
- (4) Sabor: ácido picante.
- (5) No deberá observarse sustancias extrañas al producto.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077127</p>
<p><b>MOSTAZA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

c. Requisitos físico-químicos:

- (1) Humedad, máx.: 80 %
- (2) Acidez expresada como ácido acético: mín. 2.5 % a máx. 5 %
- (3) Cenizas, máx.: 5 %
- (4) Cenizas solubles en agua, máx.: 4.5 %
- (5) Isotiocianato de acrinilo, mín.: 0.18 %
- (6) Fibra cruda, máx. (base seca): 12 %

d. Requisitos microbiológicos:

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

e. Metales pesados

- (1) Arsénico, como (As): 1.0 mg/kg (Límite máximo)
- (2) Plomo, como (Pb): 2.0 mg/kg (Límite máximo)
- (3) Cobre, como (Cu): 10.0 mg/kg (Límite máximo)
- (4) Estaño, como (Sn): 150.0 mg/Kg (Límite máximo)

**4.- ENVASE**

a. Forma y tipo de envase:

Sachet laminado doy pack, balde o frasco PET/PP o frasco de vidrio de primer uso y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.


NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.



 <p><b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad</p>	<p><b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b></p>	<p><b>F.T. N° MGP-077127</b></p>
<b>MOSTAZA</b>		
<p><b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b></p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

Prohíbase la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

a. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto mostaza es de SEIS (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

**5.- EMPAQUE**

a. Para transporte y manipuleo:

Bolsa de polipropileno (PP) y/o caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

b. Presentación y Unidad de medida:


Unidad = 1 kilogramo como mínimo

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

**6.- ROTULADO DEL PRODUCTO**

Cada envase de mostaza deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- Número Registro sanitario
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- Código del lote
- Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera


	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077127</b>
<b>MOSTAZA</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- |    |             |   |  |
|----|-------------|---|--|
| a. | Documento   | : | Registro Sanitario del producto  |
|    | Emitido por | : | Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  |
|    | Base legal  | : | Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.               |
|    | Tipo        | : | Copia  |
| b. | Documento   | : | Ficha Técnica del producto   |
|    | Emitido por | : | Fabricante   |
|    | Tipo        | : | Original (Hoja membretada)   |
| c. | Documento   | : | Declaración Jurada de origen.<br>Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar) |
|    | Emitido por | : | Proveedor  |
|    | Tipo        | : | Original (Hoja membretada)   |
| d. | Documento   | : | Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales      |
|    | Emitido por | : | Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  |
|    | Base legal  | : | Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.               |
|    | Tipo        | : | Copia  |
| e. | Documento   | : | Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto |
|    | Emitido por | : | Laboratorio acreditado por INACAL  |
|    | Tipo        | : | Original   |



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077127</p>
<p><b>MOSTAZA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (Acidez expresada como ácido acético, cenizas, cenizas solubles en agua, Isotiocianato de acrililo y Fibra cruda)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada de metales pesados del lote a internar
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el Jefe de control de calidad
- Tipo : Original

#### 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:


- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
NTP 209.034:1991 (revisada el 2010) ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Mostaza preparada. Requisitos.

#### 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

La mostaza deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

#### 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- b. Presentación: Cada unidad de 500 gramos como mínimo
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077127</b>
<b>MOSTAZA</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 6 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

- (1) Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Registro Sanitario del producto
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)

d. Envase unitario:


Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario Autorización Sanitaria SENASA
- (7) País de origen



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077128</b>
<b>ORÉGANO ENTERO SECO</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

## ORÉGANO ENTERO SECO

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Orégano entero seco" que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

El orégano (*Origanum vulgare*), consiste en las hojas secas del género perenne *Origanum*, especies y sub especies, pertenecientes a la familia de las lamiceas. Las hojas del orégano desecado son de un color pálido verde-grisáceo a un verde oliva.

#### b. Uso:

Este producto es un ingrediente en la preparación de los alimentos para el consumo masivo del personal de la Institución.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) Se debe considerar como materia extraña todo lo que no pertenezca a las hojas de orégano (género *Origanum*, especies y subespecies) y también todos los restos extraños de origen animal, vegetal y mineral.


#### b. Requisitos organolépticos:

- (1) Aspecto: entero seco
- (2) Color: verde-grisáceo a una verde oliva
- (3) Olor: fuerte y aromático
- (4) Sabor: característico aromático dulce, fresco, picante y ligeramente amargo exento de olor a humedad y de otros olores extraños.

#### c. Requisitos fisicoquímicos:

- (1) Humedad %: 12 máximo
- (2) Cenizas totales %: 10 máximo
- (3) Cenizas insolubles en ácido %: 1 máximo
- (4) Aceite volátil %: 1.5 Mínimo



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP- 077128</b>
<b>ORÉGANO ENTERO SECO</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019		Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización: 04 Enero 2024

d. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Coliformes	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Escherichia coli(*)	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----
(*) Sólo para los productos de consumo directo						

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

Bolsa de polipropileno (PP) transparente, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.


Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbase la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto de orégano entero seco es de UN (1) mes, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077128</b>
<b>ORÉGANO ENTERO SECO</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

## 5.- EMPAQUE

### a. Para transporte y manipuleo:

Bolsa de polipropileno (PP) y/o caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

### b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = paquete de 1000 gramos como mínimo

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de orégano entero seco deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante.
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- Autorización Sanitaria SENASA
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.
- Código del lote
- Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera.

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- |              |   |   |
|--------------|---|---|
| a. Documento | : | Autorización Sanitaria del establecimiento                              |
| Emitido por  | : | Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)                           |
| Base legal   | : | Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria |
| Tipo         | : | Copia   |




 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP- 077128</p>
<p><b>ORÉGANO ENTERO SECO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

- b. Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración Jurada de origen.  
(Debe incluir fecha de producción o fecha  
vencimiento y código de lote a internar)  
Emitido por : Proveedor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo  
que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-  
V.01 para el tipo de producto  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original
- e. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (humedad,  
cenizas totales, cenizas insolubles y aceite  
volátil)  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
NTP 209.190:2011 ESPECIAS, CONDIMENTOS Y HIERBAS AROMÁTICAS.  
Orégano. Requisitos.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077128</b>
<b>ORÉGANO ENTERO SECO</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

NTP 209.190:2011/ENM 1 2013 ESPECIAS, CONDIMENTOS Y HIERBAS AROMÁTICAS. Orégano. Requisitos

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El orégano entero seco deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).

b. Presentación: Cada unidad de 500 gramos

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- (1) Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento  
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria  
Tipo : Copia
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)

d. Envase unitario:


Bolsa de polipropileno (PP) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Autorización Sanitaria SENASA
- (7) País de origen



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077518</b>
<b>PALILLO MOLIDO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 002-19-MGP-DNTM Fecha:	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo, 2019	Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

## PALILLO MOLIDO

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Palillo molido", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Es el producto constituido por los rizomas primarios o secundarios, previamente curados, de la especie *Curcuma long* Linnaeus. También se le conoce como cúrcuma.

#### b. Uso:

Este producto se usa como sazonador en la preparación de alimentos para el consumo masivo del personal de la Institución.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS


#### a. Requisitos Generales:

- (1) Los rizomas deberán estar secos, bien desarrollados y tendrán la forma y el color típico de la variedad.
- (2) Los rizomas serán curados por remojo en agua hirviendo e inmediatamente serán secados para evitar su regeneración. Estos, podrán estar en su estado natural o pulidos a máquina.
- (3) De acuerdo a los requisitos higiénicos-sanitarios, la cúrcuma molida, las impurezas serán determinadas por el método especificado en la NTP-ISO 1208.

#### b. Requisitos físicos:

- (1) No deberá presentar agregados de féculas extraños a la especie.
- (2) El contenido de impurezas no excederá del 2 % (m/m).
- (3) Deberá estar exenta de colorantes artificiales
- (4) La cúrcuma molida tendrá un grado de finura tal que no menos del 98% del producto pase a través del tamiz N° 35 (500 U m) o a través del tamiz N° 50 (297 µm). En el primer caso el producto será



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077518</b>
<b>PALILLO MOLIDO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 002-19-MGP-DNTM Fecha:	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019	Páginas desde 2 hasta 6		Fecha actualización: 29 Agosto 2023

designado como "polvo grueso" y en el segundo caso como "polvo fino"

(5) Estar libre de cualquier olor mohoso o rancio.

**c. Requisitos químicos:**

- (1) Humedad máxima: 10 %
- (2) Cenizas totales: 8%
- (3) Cenizas insolubles en ácido Clorhídrico al 10 % (m/m) máximo: 1,5 %
- (4) Extracto alcohólico mínimo: 5%
- (5) Extracto etéreo mínimo: 10%
- (6) Fibra máxima: 5 %
- (7) Aceite esencial mínimo: 4%

**d. Requisitos microbiológicos:**

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Coliformes	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Escherichia coli(*)	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	----

(\*) Sólo para los productos de consumo directo

## 4.- ENVASE

**a. Forma y tipo de envase:**


En bolsa de polipropileno (PP), de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento. El envase deberá proteger al clavo de olor de la humedad y contaminantes.

**NOTA:**

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:  PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077518</b>
<b>PALILLO MOLIDO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 002-19-MGP-DNTM Fecha:	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019	Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto pan molido es de UN (01) mes, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

## 5.- EMPAQUE

a. Para transporte y manipuleo:

Bolsa de polipropileno (PP) y/o caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = 200 gramos como mínimo


NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria



## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de palillo molido deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N°
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		MGP-077518
<b>PALILLO MOLIDO</b>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 002-19-MGP-DNTM Fecha:	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019	Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	


- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- Número Registro sanitario
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- Código del lote
- Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- |    |             |   |  |
|----|-------------|---|--|
| a. | Documento   | : | Registro Sanitario del producto  |
|    | Emitido por | : | Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  |
|    | Base legal  | : | Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas:              |
|    | Tipo        | : | Copia  |
| b. | Documento   | : | Ficha Técnica del producto   |
|    | Emitido por | : | Fabricante   |
|    | Tipo        | : | Original (Hoja membretada)   |
| c. | Documento   | : | Declaración Jurada de origen. Debe incluir fecha de producción o fecha de vencimiento y código de lote a internar) |
|    | Emitido por | : | Proveedor  |
|    | Tipo        | : | Original (Hoja membretada)   |
| d. | Documento   | : | Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto |
|    | Emitido por | : | Laboratorio acreditado por INACAL  |
|    | Tipo        | : | Original   |



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077518</b>
<b>PALILLO MOLIDO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 002-19-MGP-DNTM Fecha:	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

e. Documento : Informe de Ensayo Físico-químico (humedad, cenizas totales, cenizas insolubles, fibra máxima)  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
NTP 209.199:1982 (revisada el 2015) ESPECIAS Y CONDIMENTOS.  
Cúrcuma (palillo)


## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El palillo molido deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- b. Presentación: Cada unidad de 500 gramos
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

(1) Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077518</p>
<p><b>PALILLO MOLIDO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 002-19-MGP-DNTM Fecha:</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

Tipo : Copia

(2) Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)

d. Envase unitario:

Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora


e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen



MSP 44

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		F.T. N° MGP- 077179
	PASAS		
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 3 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

## PASAS

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "pasas", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Es el producto elaborado con uvas provenientes de las diferentes variedades de la especie *Vitis vinífera* L., fitosanitariamente sanas, limpias, convenientemente maduras y libres de cualquier residuo de pesticidas, a las cuales se las ha deshidratado.

#### b. Uso:

Este producto es un ingrediente en la preparación de productos de pastelería, así como en la preparación de los alimentos para el consumo masivo del personal de la Institución.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS


#### a. Requisitos Generales:

- (1) No deberá presentar impurezas minerales provenientes de piedras u otros materiales objetables.
- (2) Las uvas empleadas en la elaboración de uvas secas o pasas deberán ser cuidadosamente lavadas, libre de toda sustancia extraña como insecticidas y fungicidas.
- (3) Las uvas empleadas en la elaboración de uvas secas o pasas deberán cosecharse a 21° Brix aproximadamente.
- (4) El producto podrá sulfurarse con el objeto de conservar el color y sabor naturales del fruto, prolongar su conservación y retardar la pérdida de las vitaminas A y C.
- (5) Al producto se podrá agregar aceite de semilla de uva u otros aceites vegetales comestibles que permitan que las uvas secas o pasas no se adhieran entre sí.

#### b. Requisitos Físico –químicos:

- (1) El contenido de humedad será de 25% como máximo.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077179</b>
<b>PASAS</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 3</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización: 04 Enero 2024

c. Características organolépticas:

- (1) Aspecto: Frutas desecadas, enteras, con o sin semillas.
- (2) Color: propio.
- (3) Olor: propio.
- (4) Sabor: propio.

d. Requisitos microbiológicos:

Agente micro- biano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Levaduras	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Escherichia coli(*)	5	3	5	2	10	5 x 10 <sup>2</sup>
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---

#### 4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

En bolsa de polipropileno (PP), de primer uso, u otro material inocuo resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento. El envase deberá proteger a las papas de la humedad y contaminantes.

**NOTA:**

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:


- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto pasas es de SEIS (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077179</b>
<b>PASAS</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 3</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

## 5.- EMPAQUE

### a. Para transporte y manipuleo:

Bolsa de polipropileno (PP) y/o caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

### b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = UN (1) Kilogramo como mínimo

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


Cada envase de pasas deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- Autorización sanitaria SENASA
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- Código del lote
- Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento  
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077179</b>
<b>PASAS</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 3 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
	Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización: 04 Enero 2024

Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG,  
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.


- b. Documento : Ficha Técnica del producto  
 Emitido por : Fabricante  
 Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración Jurada de origen.  
 Debe incluir fecha de producción o fecha  
 vencimiento y código de lote a internar)  
 Emitido por : Proveedor  
 Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo  
 que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-  
 V.01 para el tipo de producto  
 Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
 Tipo : Original
- e. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (humedad,  
 aceite volátil, cenizas totales, fibra cruda,  
 cenizas insolubles, extracto etéreo volátil)  
 Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
 Tipo : Original

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
 NTP 209.144:1980 (revisada el 2017) FRUTAS DESHIDRATADAS. Uvas secas o pasas.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP- 077179</b>
<b>PASAS</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 3</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización: 04 Enero 2024

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

Las pasas deberán cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).

b. Presentación: Cada unidad de 200 gramos

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- (1) Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento  
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.  
Tipo : Copia
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)


d. Envase unitario:

Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Autorización Sanitaria SENASA
- (7) País de origen

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077130</b>
<b>PASTA DE TOMATE</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 1</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización	

## PASTA DE TOMATE

### 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el producto obtenido por la concentración del jugo y la pulpa de tomates maduros, frescos fitosanitariamente sanos y limpios, con o sin adición de sal.

### 2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

La pasta de tomate no deberá presentar alteraciones debidas a microorganismos u otros agentes biológicos, químicos o físicos ni contendrá sustancias espesantes, ajenas al tomate o que lo sustituyen, no permitidas en su elaboración.

No deberá contener colorantes artificiales ni aromatizantes. Podrá agregarse benzoato de sodio hasta 0.2 % máximo.

Será permitido el agregado de sal (cloruro de sodio) hasta un máximo del 19 % del extracto seco.


El contenido del envase deberá ocupar como mínimo el 90 % de la capacidad de éste.

#### a. Características organolépticas:

- (1) Aspecto: pasta homogénea, exenta de grumos, de trozos de cáscara y de semillas.
- (2) Color: rojo uniforme.
- (3) Sabor y olor: característico del tomate fresco y maduro.

#### b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Extracto seco total (°Brix), min: 22
- (2) Sal (cloruro de sodio), máx.: 5 %
- (3) Acidez expresada como ácido cítrico anhidro, porcentaje en peso, extracto seco libre de sal, máx.: 10 %
- (4) pH: 3.6 a 4.4
- (5) Vacío, min: 150 mm de mercurio, referida a 760 mm de presión barométrica a 20 °C.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077130</b>
<b>PASTA DE TOMATE</b>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001--18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización	

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g ó mL	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	$10^2$	$10^3$
Levaduras	2	3	5	2	$10^2$	$10^3$
Bacterias	5	3	5	2	$10^2$	$10^3$

d. Contaminantes:

- (1) Arsénico (As): 0.1 ppm (máximo)
- (2) Plomo (Pb): 2 ppm (máximo)
- (3) Cobre (Cu): 10 ppm (máximo)
- (4) Estaño (Sn): 100 ppm (máximo)

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la pasta de tomate es de SEIS (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN


Unidad: En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación del producto.

5.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Sachet laminado, balde o frasco PET/PP o frasco de vidrio de primer uso y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

El producto deberá estar envasado en recipientes que garanticen la higiene y otras características de calidad del producto.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077130</p>
<p><b>PASTA DE TOMATE</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001--18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:

Caja de cartón de primer uso.

Nota: En el objeto de la convocatoria se definirá el envase del producto.

#### 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


Cada envase de pasta de tomate deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- (1) Denominación del producto
- (2) Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Peso neto
- (6) Número de lote
- (7) Registro sanitario
- (8) Lugar de origen
- (9) Ingredientes

#### 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- |    |  |  |
|----|--|--|
| a. | Documento<br>Emitido por<br>Base legal | Registro Sanitario del producto<br>Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)<br>Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre<br>Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos<br>Bebidas. |
|    | Tipo                                   | Copia  |
| b. | Documento<br>Emitido por<br>Tipo       | Ficha Técnica del producto<br>Fabricante<br>Original   |
| c. | Documento<br>Emitido por<br>Tipo       | Certificado de garantía<br>Fabricante o distribuidor<br>Original (Hoja membretada)   |

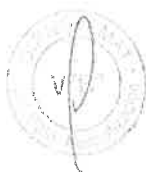
	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077130</b>
<b>PASTA DE TOMATE</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001--18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: I</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018	Páginas desde 4 hasta 5		Fecha actualización


- d. Documento      Constancia de origen  
(solo para productos nacionales, debe incluir  
Fecha de producción y Nros. de lote a internar)  
Emitido por      Fabricante o productor
- e. Documento      Certificado de Validación Técnica Oficial del Plc  
HACCP  
Emitido por      Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)  
Base legal      Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre  
Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos  
Bebidas.  
Tipo      Copia
- f. Documento      Certificado de Análisis Microbiológico, según  
que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.C  
para el tipo de producto.  
Emitido por      Laboratorio acreditado por INACAL.  
Tipo      Original
- g. Documento      Certificado de Análisis Físico-Químico (extracto  
seco, acidez, metales pesados).  
Emitido por      Laboratorio acreditado por INACAL.  
Tipo      Original

#### 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Especificación técnica propia.




 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077130</p>
<p><b>PASTA DE TOMATE</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001--18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

## 9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de 200 gramos.
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA
  - (1) Documento Emitido por Base legal Tipo Registro Sanitario del producto  
Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)  
Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Copia
  - (2) Documento Emitido por Tipo Ficha Técnica del producto  
Fabricante  
Original (Hoja membretada)
- d. ENVASE UNITARIO: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.
- e. ROTULADO DE CADA MUESTRA: Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de origen

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077154</b>
<b>PASTA WANTAN</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde: 1 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

## PASTA WANTAN

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Pasta wantan", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Es una pasta típica de la gastronomía China. Es una masa muy fina y de forma cuadrada, elaborada en base a huevo, harina de trigo, sal y agua y dada su versatilidad se puede usar en diversos platos, ya sean fritos, al vapor o sancochados.

#### b. Uso:

Este producto es de consumo masivo por el personal de la Institución, así como en la preparación de los alimentos para éstos.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos organolépticos:

- (1) Serán declarados inaptos para el consumo los productos que estén ácidos o rancios, tengan olores diferentes al característico al producto sano y normal.
- (2) Aspecto: bueno, característico al producto
- (3) Color: característico al producto
- (4) Olor: característico al producto
- (5) Sabor: característico al producto

#### b. Requisitos fisicoquímicos:

- (1) Serán declarados inaptos para el consumo los productos que contengan elementos extraños, así como los atacados por insectos y hongos.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077154</b>
<b>PASTA WANTAN</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2, hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

### c. Requisitos microbiológicos

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Escherichia coli	6	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---

## 4.- ENVASE

### a. Forma y tipo de envase:

Bolsa de polietileno (PE) de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

#### NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:


- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbase la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

### b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto pasta wantan es de UN (01) mes, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077154</b>
<b>PASTA WANTAN</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde: 3 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

## 5.- EMPAQUE

- a. Para transporte y manipuleo:  
Caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
  - b. Presentación y Unidad de medida:  
Unidad = 500 gramos a 1000 gramos
- NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase y el peso del producto será determinada por el área usuaria

## 6.- ROTULADO

Cada envase de pasta wantan deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículos 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:


- a. Nombre del producto
- b. Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- c. Contenido neto
- d. Nombre y dirección del fabricante
- e. Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- f. Número Registro sanitario
- g. Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- h. Código del lote
- i. Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- |              |   |  |
|--------------|---|--|
| a. Documento | : | Registro Sanitario del producto  |
| Emitido por  | : | Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)                                |
| Base legal   | : | Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077154</b>
<b>PASTA WANTAN</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> <b>R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</b>
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

- Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración Jurada de origen.  
(Debe incluir fecha de producción o fecha  
vencimiento y código de lote a internar)  
Emitido por : Proveedor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga  
Validación Técnica Oficial del Plan HACCP,  
para productos nacionales.  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e  
Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento  
sobre Vigilancia y Control Sanitario de  
Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo  
que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-  
V.01 para el tipo de producto  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original


## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO



Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:



- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA:</b> PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077154
<b>PASTA WANTAN</b>			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

#### 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

La Pasta wantan deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

#### 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).

- b. Presentación: Cada unidad de 250 gramos como mínimo

- c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- (1) Documento : Registro Sanitario del producto  
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
 Tipo : Copia
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto  
 Emitido por : Fabricante  
 Tipo : Original (Hoja membretada)

- d. Envase unitario:


Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

- e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen



	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077132</p>
<p><b>PIMIENTA NEGRA MOLIDA</b></p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>	

## PIMIENTA NEGRA MOLIDA

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Pimienta negra molida", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Es el fruto del árbol de la pimienta (*Piper nigrum* L.), recolectado antes de su maduración y desecado, finamente molido posteriormente.

#### b. Uso:

Este producto es un condimento aromático en la preparación de los alimentos para el consumo masivo del personal de la Institución.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS


#### a. Requisitos Generales:

- (1) La pimienta negra molida deberá proceder de sitios maduros o próximos a la maduración, sanos, limpios y desecados.
- (2) Los frutos tendrán forma globular y medirán aproximadamente de 3 mm a 7 mm de diámetro, con superficie rugosa.
- (3) La pimienta molida se prepara con triturador y sin mezclarse los granos de pimienta negra y blanca. No se deberá añadir ninguna materia extraña.
- (4) No deberá presentar parásitos.

#### b. Características organolépticas:

- (1) Aspecto: Grano globular de superficie rugosa (pimienta negra) o grano globular de superficie lisa (pimienta blanca), poco heterogéneo, grueso o fino.
- (2) Color: pimienta negra molida: Ceniza oscura, mezclada de partículas negras y partículas plomizas (pimienta negra) o ceniza clara (pimienta blanca).
- (3) Olor: Característico, aromático y punzante.
- (4) Sabor: Picante.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077132</b>
<b>PIMIENTA NEGRA MOLIDA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

c. Alteraciones y sustancias extrañas.

- (1) No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos (superiores a lo establecido), o cualquier otro agente biológico, químico o físico.
- (2) No deberá contener otra clase de almidón diferente al propio de la pimienta.
- (3) Se permitirá como máximo, 1 % de materia terrosa, bayas y pedúnculos, en la pimienta.

d. Requisitos físico-químicos:

CARACTERÍSTICA	PIMIENTA NEGRA
Humedad, máxima	13,0%
Cenizas, máximo	7%
Residuo mineral fijo soluble en agua, máximo	3,5%
Residuo mineral físico insoluble en ácido clorhídrico (1+9), máximo	1,5%
Extracto etéreo, mínimo	7,0%
Extracto alcohólico (calculado sobre materia seca), mínimo	8,0%
Fibra cruda, máximo	15,0%
Aceite esencial, mínimo	1,0%

e. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Coliformes	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Escherichia coli(*)	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----


(\*) Sólo para los productos de consumo directo

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

En bolsa de polipropileno (PP) transparente original de fábrica, de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

NOTA:

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077132</b>
<b>PIMIENTA NEGRA MOLIDA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

**b. Vida útil:**

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto pimienta negra molida es de UN (01) mes, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

**5.- EMPAQUE**

**a. Para transporte y manipuleo:**

Bolsa de polipropileno (PP) y/o caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

**b. Presentación y Unidad de medida:**


Unidad = 200 gramos como mínimo

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

**6.- ROTULADO DEL PRODUCTO**

Cada envase de pimienta negra molida, deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077132</b>
<b>PIMIENTA NEGRA MOLIDA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024	


- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- Número Registro sanitario
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- Código del lote
- Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- |    |  |   |
|----|--|---|
| a. | Documento<br>Emitido por<br><br>Base legal<br><br>Tipo | Registro Sanitario del producto<br>Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)<br>Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.<br>Copia |
| b. | Documento<br>Emitido por<br>Tipo                       | : Ficha Técnica del producto<br>: Fabricante<br>: Original (Hoja membretada)  |
| c. | Documento<br><br>Emitido por<br>Tipo                   | : Declaración Jurada de origen.<br>Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)<br>: Proveedor<br>: Original (Hoja membretada)   |




	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077132</b>
<b>PIMIENTA NEGRA MOLIDA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	<b>Aprobación:</b> RD N° 01-18 -MGP-DNTM <b>Fecha:</b> 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN:</b> 2 <b>R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</b>	
<b>Fecha de entrada en vigencia:</b> Mayo 2018	<b>Páginas desde</b> 5 <b>hasta</b> 6	<b>Fecha actualización:</b> 04 Enero 2024	

- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (humedad, aceite esencial, cenizas, fibra cruda, etéreo)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
NTP 209.105:1976 (revisada el 2015) ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Pimienta negra y blanca.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077132</b>
<b>PIMIENTA NEGRA MOLIDA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 6 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

La pimienta negra molida deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).

b. Presentación: Cada unidad de 200 gramos

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- (1) Documento : Registro Sanitario del producto  
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
 Tipo : Copia
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto  
 Emitido por : Fabricante  
 Tipo : Original (Hoja membretada)

d. Envase unitario:


Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen



	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077310</p>
<p><b>POLVO DE HORNEAR</b></p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>	

## POLVO DE HORNEAR

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Polvo de hornear", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Son compuestos químicos que actúan en presencia de líquidos y de altas temperaturas. Algunos reaccionan por la sola hidratación (con agua, jugos de fruta o leche); en estos casos, las masas deben hornearse en cuanto se terminan de confeccionar. Otros en cambio, comienzan a desarrollar su poder leudante cuando entran en el horno, pues poseen componentes que se activan con el calor. Los mas conocidos son el polvo de hornear.

#### b. Uso:


Este producto es un acondicionar de masa, nutriente, alimento de levadura en la preparación de insumos de panadería y pastelería para el personal de la Institución.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Características organolépticas:

- (1) Aspecto: Polvo uniforme sin grumo. No contendrá sustancias extrañas.
- (2) Color: Blanco
- (3) Olor: Característico
- (4) Aspecto: Polvo fino
- (5) No deberá contener impurezas o materias extrañas.
- (6) No deberá presentar parásitos, ni insectos vivos o muertos.
- (7) No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos o cualquier otro agente biológico, químico o físico.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077310</b>
<b>POLVO DE HORNEAR</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	<b>Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM</b> <b>Fecha: 22 Mayo 2018</b>	<b>VERSIÓN: 2</b> <b>R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</b>	
<b>Fecha de entrada en vigencia:</b> <b>Mayo 2018</b>	<b>Páginas desde 2 hasta 5</b>	<b>Fecha actualización:</b> <b>29 Agosto 2023</b>	

**b. Requisitos físico-químicos:**

- (1) El colapiz comestible será prácticamente insoluble en agua fría, pero deberá hincharse y ablandarse, absorbiendo de 5 a 10 veces su peso en agua.
- (2) El colapiz se disolverá completamente en agua caliente formando una solución coloidal, la que al enfriarse dará una jalea.

**c. Requisitos microbiológicos:**

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c'	Límite por g	
					m	M
Coliformes	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
Bacillus cereus(*)	7	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella sp. ( **)	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---
Mohos	3	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>

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

**4.- ENVASE**

**a. Forma y tipo de envase para internamiento:**

El polvo de hornear se envasará en bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

**NOTA:**


El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077310</b>
<b>POLVO DE HORNEAR</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023-MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto pan molido es de SEIS (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

**5.- EMPAQUE**

a. Para transporte y manipuleo:

Bolsa de polipropileno (PP), polietileno y/o caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = 20 gramos como mínimo


NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria.

**6.- ROTULADO**

Cada envase de polvo de hornear deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- Número Registro sanitario
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- Código del lote
- Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077310</b>
<b>POLVO DE HORNEAR</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	<b>Aprobación:</b> R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM <b>Fecha:</b> 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN:</b> 2 <b>R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</b>	
<b>Fecha de entrada en vigencia:</b> Mayo 2018	<b>Páginas desde 4 hasta 5</b>	<b>Fecha actualización:</b> 29 Agosto 2023	

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- |    |             |   |   |
|----|-------------|---|---|
| a. | Documento   | : | Ficha Técnica del producto  |
|    | Emitido por | : | Fabricante  |
|    | Tipo        | : | Original (Hoja membretada)  |
| b. | Documento   | : | Declaración Jurada de origen.<br>Debe incluir fecha de producción o fecha<br>vencimiento y código de lote a internar) |
|    | Emitido por | : | Proveedor   |
|    | Tipo        | : | Original (Hoja membretada)  |

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:


- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
NTP 209.714:2022 ADITIVOS ALIMENTARIOS. Leudantes. Clasificación

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El Polvo de hornear deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- Presentación: Cada unidad de 10 a 1000 gramos
- Documentación técnica de presentación obligatoria:

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N° MGP-077310
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
<b>POLVO DE HORNEAR</b>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023-MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

- (1) Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)

d. Envase unitario:


Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Lugar de origen



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077180</p>
<p align="center"><b>REFresco INSTANTÁNEO EN POLVO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

## REFresco INSTANTÁNEO EN POLVO

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Refresco instantáneo en polvo", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Son productos en polvo o granulados, constituidos por azúcares, edulcorantes o mezclas de estos, acidulantes, saborizantes, colorantes, y de otros ingredientes o aditivos permitidos por la autoridad sanitaria nacional competente o por el Codex Alimentarius, que por reconstitución en agua y/o leche permiten la obtención de una bebida instantánea.

#### b. Uso:

Este producto es un ingrediente en la preparación de los alimentos para el consumo masivo del personal de la Institución.


#### c. Alcance: sabor a fresa, naranja, durazno, piña, chicha morada, manzana, mango, maracuyá o mandarina.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) Las mezclas en polvo para preparar refrescos o bebidas instantáneas deberán fabricarse bajo condiciones sanitarias apropiadas
- (2) Se permite la adición de colorantes, aromatizantes, saborizantes, estabilizantes, espesantes, antioxidantes y otros aditivos tecnológicamente necesarios para su elaboración, autorizados por la autoridad sanitaria nacional competente o, en su defecto, por lo establecido por el Codex Alimentarius en la Norma CODEX STAN 192. La evaluación de aditivos se debe realizar en el producto reconstituido de acuerdo con las instrucciones declaradas en la etiqueta.



 <b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>		<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077180</b>
	<b>REFresco INSTANTÁNEO EN POLVO</b>		
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 2 hasta 7	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

- (3) El azúcar utilizado en la producción de las mezclas en polvo para instantánea debe cumplir con la normativa nacional vigente.
- (4) Se podrán adicionar vitaminas y Minerales de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- (5) Las mezclas en polvo para preparar bebidas instantáneas podrán tener uno o varios sabores combinados.
- (6) Las mezclas de polvo para preparar bebidas deben mantener sus características a la temperatura ambiente, durante la vida útil establecida.
- (7) Una vez reconstituidos deben tener sabor y olor característicos del producto.

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Humedad, % m/m máxima: 5 %

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Mohos	2	3	5	2	1	10
Levaduras	2	3	5	2	1	10
Coliformes	5	2	5	0	< 3	—

d. Contaminantes:


Los refrescos instantáneos deberán cumplir con lo establecido en los dispositivos vigentes emitidos por la entidad competente, o en la Norma Codex CXS 193-1995, para metales pesados y residuos plaguicidas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

#### 4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

Sobre trilaminado (bopp, alumimnio, polietileno) de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas varias.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077180</p>
<p><b>REFresco INSTANTÁNEO EN POLVO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

**NOTA:**

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

**b. Vida útil:**

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto pan molido es de SEIS (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

**5.- EMPAQUE**


**a. Para transporte y manipuleo:**

Caja de cartón corrugado o bandeja de cartón corrugado recubierto de plástico termo contraíble, resistente al manipuleo y almacenamiento.

**b. Presentación y Unidad de medida:**

Unidad = 15 gramos como mínimo

**NOTA:** En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077180</b>
<b>REFresco INSTANTÁNEO EN POLVO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 4 hasta 7	Fecha actualización: 04 Enero 2024

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de clavo de olor deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:


- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- Número Registro sanitario
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- Código del lote
- Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.


- |    |             |  |
|----|-------------|--|
| a. | Documento   | Registro Sanitario del producto  |
|    | Emitido por | Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)                                |
|    | Base legal  | Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
|    | Tipo        | Copia  |
| b. | Documento   | : Ficha Técnica del producto   |
|    | Emitido por | : Fabricante   |
|    | Tipo        | : Original (Hoja membretada)   |



	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077180</p>
<p><b>REFresco INSTANTÁNEO EN POLVO</b></p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>	

- c. Documento : Declaración Jurada de origen.  
Debe incluir fecha de producción o fecha  
vencimiento y código de lote a internar)
- Emitido por : Proveedor
- Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga  
Validación Técnica Oficial del Plan HACCP,  
para productos nacionales
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e  
Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento  
sobre Vigilancia y Control Sanitario de  
Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo  
que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-  
V.01 para el tipo de producto
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (humedad)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada de contaminantes del lote  
a internar
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el  
Jefe de control de calidad
- Tipo : Original



 <p><b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b></p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p><b>FICHA TÉCNICA DE:</b></p> <p><b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b></p>	<p><b>F.T. N° MGP-077180</b></p>
<b>REFresco INSTANTÁNEO EN POLVO</b>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
NTP 203.112:2023 REFRESCOS. Refrescos instantáneos. Requisitos.

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El refresco instantáneo en polvo deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- Presentación: Cada unidad de 15 gramos como mínimo
- Documentación técnica de presentación obligatoria:

- Documento : Registro Sanitario del producto


Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)

Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

Tipo : Copia
- Documento : Ficha Técnica del producto

Emitido por : Fabricante

Tipo : Original (Hoja membretada)

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077180</b>
<b>REFresco INSTANTÁNEO EN POLVO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		<b>Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM</b> <b>Fecha: 31 Enero 2019</b>	<b>VERSIÓN: 2</b> <b>R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</b>
<b>Fecha de entrada en vigencia:</b> <b>Enero 2019</b>		<b>Páginas desde 7 hasta 7</b>	<b>Fecha actualización:</b> <b>04 Enero 2024</b>

d. Envase unitario:


Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen



 <p><b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad</p>	<p><b>FICHA TÉCNICA:</b></p> <p><b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b></p>		<p>F.T. N° MGP- 077134</p>
	<p><b>SÉMOLA DE CEREALES</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>	

## SÉMOLA DE CEREALES

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Sémola de cereales", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Es la parte granulosa del endospermo de los cereales.

#### b. Uso:

Este producto es un ingrediente en la preparación de los alimentos para el consumo masivo del personal de la Institución.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:


- (1) La sémola de cereales deberá presentarse como un producto granulado suelto, sin grumos, libre de partículas extrañas, de olor agradable y fresco, no rancio ni con moho.
- (2) Deberá estar exenta de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados.
- (3) La sémola de cereales deberá obtenerse de granos limpios, sanos, libres de parásitos y excretas de animales.

#### b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Humedad (g/100g) máxima: 15.0 %
- (2) Cenizas (base seca) (g/100g) máxima: 1.0 %

#### c. Requisitos microbiológicos:

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

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP- 077134</p>
<p><b>SÉMOLA DE CEREALES</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

d. Contaminantes:

Los contaminantes de sémola de cereales deberán:

- (1) Estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.
- (2) Ajustar a los límites máximos para residuos y micotoxinas

#### 4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

En bolsa de polipropileno (PP), de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento. El envase deberá proteger a la sémola de la humedad y contaminantes.

NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto sémola de cereales es de SEIS (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

#### 5.- EMPAQUE

a. Para transporte y manipuleo:

Bolsa de polipropileno (PP) y/o caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077134</b>
<b>SÉMOLA DE CEREALES</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

**b. Presentación y Unidad de medida:**

Unidad = UN (1) Kilogramo como mínimo

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

**6.- ROTULADO DEL PRODUCTO**

Cada envase de sémola de cereales deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- a. Nombre del producto
- b. Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- c. Contenido neto
- d. Nombre y dirección del fabricante
- e. Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- f. Número Registro sanitario
- g. Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- h. Código del lote
- i. Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera

**7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN**

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)




 <p><b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad</p>	<p><b>FICHA TÉCNICA:</b></p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>		<p>F.T. N° MGP- 077134</p>
	<p><b>SÉMOLA DE CEREALES</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>	

- c. Documento : Declaración Jurada de origen.  
Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)
- Emitido por : Proveedor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original
- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (humedad, cenizas)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada de contaminantes del lote a internar
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el Jefe de control de calidad
- Tipo : Original

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077134</b>
<b>SÉMOLA DE CEREALES</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:

NTP 205.032:2015 (revisada el 2022) SÉMOLA DE CEREALES. Requisitos

#### 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

La sémola de cereales deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

#### 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).

b. Presentación: Cada unidad de 500 gramos

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- |               |   |  |
|---------------|---|--|
| (1) Documento | : | Registro Sanitario del producto  |
| Emitido por   | : | Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)                                |
| Base legal    | : | Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| Tipo          | : | Copia  |
| (2) Documento | : | Ficha Técnica del producto   |
| Emitido por   | : | Fabricante   |
| Tipo          | : | Original (Hoja membretada)   |

d. Envase unitario:

Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora

e. Rotulado de cada muestra:


Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP- 077134</p>
<p><b>SÉMOLA DE CEREALES</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077148</b>
<b>SALSAS CONDIMENTADORAS</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

## SALSAS CONDIMENTADORAS

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Salsas condimentadoras", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Es el producto natural elaborado a base de especias y/o condimentos, mezclados con otros productos alimenticios dispersados en agua, aceite, vinagre y/o almíbaros, que presentan una consistencia definida.

#### b. Uso:

Este producto es un condimento en la preparación de los alimentos para el consumo masivo del personal de la Institución.


#### c. Alcance:

- (1) Salsa mensi, es una salsa de pasta de soja negra.
- (2) Salsa tausi, es una salsa de pasta de soja negra fermentada
- (3) Salsa de tamarindo, es una salsa agri dulce con un ligero sabor picante a base de tamarindo.
- (4) Salsa inglesa, es una salsa que se elabora a base de vinagre, melaza, jarabe de maíz, agua, pimiento o pimentón, salsa de soja, tamarindo, anchoas, cebollas, chalotas, vino (ocasionalmente), clavo de olor y ajo.
- (5) Salsa de ostión, es una salsa de textura viscosa y de color oscuro que se elabora con las esencias de las ostras en salazón.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) No deberá presentar alteraciones producidas por microorganismos patógenos o cualquier otro agente biológico, químico o físico y estará exento de sustancias extrañas al producto.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077148</b>
<b>SALSAS CONDIMENTADORAS</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

- (2) El producto no deberá presentar síntomas de rancidez, sabores, colores u olores que indiquen su descomposición.
- (3) Sal y/o azúcar de acuerdo al producto.
- (4) Acidez volátil (fase acuosa), mínimo 2,5 % expresado en ácido acético.
- (5) Acentuadores de sabor: glutamato monosódico en las dosis permitidas.
- (6) Conservadores: (Dosis máxima)
  - (a) ácido benzoico y sus sales: 0,1 %
  - (b) ácido sórbico y sus sales: 0,1 %
  - (c) dióxido de azufre: 0,01 %
  - (d) ácido cítrico: 2,5 %
- (7) Colorantes: Aquellos indicados en la NTP 209.701:2016 ADITIVOS ALIMENTARIOS. Colorantes y agentes de retención de color. Definiciones y clasificación.
- (8) Otros aditivos: Tales como espesantes, gomas, emulsificantes, estabilizadores y secuestrantes, en cantidades máximas permitidas por las autoridades competentes.

b. Características organolépticas:

- (1) Aspecto: Deberá ser cremosa o líquida, de aspecto limpio o turbio con o sin elementos constitutivos en suspensión.
- (2) Color: Deberá tener el color característico que corresponda a cada producto.
- (3) Sabor: Será el característico que corresponda a los ingredientes empleados, no se admitirán sabores u olores extraños o no característicos del producto.


c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Coliformes	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia /25 g	---

#### 4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

Frasco de vidrio o frasco plástico PET/PP de primer uso y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077148</b>
<b>SALSAS CONDIMENTADORAS</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

**NOTA:**

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

**b. Vida Útil:**

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto salsa condimentadora es de SEIS (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

**5.- EMPAQUE**

**a. Para transporte y manipuleo:**

Caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

**b. Presentación y Unidad de medida:**

Salsa tausi	Unidad = UN (1) Kilogramo como mínimo
Salsa inglesa	Unidad = UN (1) Kilogramo como mínimo
Salsa de ostión	Unidad = UN (1) Litro como mínimo
Salsa de tamarindo	Unidad = UN (1) Litro como mínimo
Salsa mensi	Unidad = UN (1) Litro como mínimo

**NOTA:** En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP- 077148</b>
<b>SALSAS CONDIMENTADORAS</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de salsa condimentadora deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- a. Nombre del producto
- b. Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- c. Contenido neto
- d. Nombre y dirección del fabricante
- e. Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- f. Número Registro sanitario
- g. Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- h. Código del lote
- i. Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración Jurada de origen.  
Debe incluir fecha de producción o fecha de vencimiento y código de lote a internar)  
Emitido por : Proveedor  
Tipo : Original (Hoja membretada)

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077148</b>
<b>SALSAS CONDIMENTADORAS</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original


## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
NTP 209.224:1985 (revisada el 2017) SALSAS CONDIMENTADORAS.  
Requisitos generales.

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

Las salsas condimentadoras deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP- 077148</b>
<b>SALSAS CONDIMENTADORAS</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 6 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- b. Presentación: Cada unidad de mililitros o gramos mínimo según corresponda al producto
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- (1) Documento : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Emitido por : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Base legal : Copia  
Tipo : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)

- d. Envase unitario:


Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

- e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número de registro sanitario
- (7) País de origen



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N°
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		MGP-077145
<b>SILLAO</b>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018		VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 5		Fecha actualización

## SILLAO

### 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es un tipo de salsa de soya obtenida por hidrólisis enzimática fúngica o por hidrólisis química. Y posterior fermentación de la soya entera o desgrasada, con cereales, agua y sal.

### 2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

- a. Las materias primas y aditivos utilizados en su elaboración deben ser aptos para el consumo humano y cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Técnicas Peruanas pertinentes y además en las disposiciones sanitarias vigentes.
- b. Podrá contener conservadores permitidos en las dosis máximas indicadas en la norma sanitaria correspondiente. El contenido del envase será como mínimo el 95 % del peso neto declarado.

#### (1) Características organolépticas:


- (a) Sabor: salado.
- (b) Color: marrón oscuro.
- (c) Olor: agradable, característico del producto.
- (d) Consistencia: fluida.
- (e) El producto no deberá presentar síntomas de rancidez, sabores, colores u olores que indiquen la descomposición de éste.

#### (2) Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g ó mL	
					m	M
Mohos	2	5	5	2	$10^3$	$10^6$
Coliformos	5	5	5	2	$10^2$	$10^3$
Salmonella sp	10	2	5	0	Ausencia/25 g	.....

### 3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el sillao es de SEIS (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077145</b>
<b>SILLAO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 1</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización	

ambientales, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

#### 4.- PRESENTACIÓN

Unidad: 500 a 5000 mililitros

#### 5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Frasco de plástico PET/PP de primer uso y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

El producto deberá estar envasado en recipientes de un material que proteja al producto de la contaminación ambiental; que sea inerte a la acción del contenido y que no comunique a éste sabores extraños.

El envase deberá ser impermeable al aceite y al agua y deberá llevar precinto de seguridad.

##### a. Embalaje para internamiento


Caja de cartón de primer uso.

Nota: No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

#### 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de sillao deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el decreto supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- a. Denominación del producto
- b. Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- c. Fecha de producción
- d. Fecha de vencimiento
- e. Peso neto
- f. Número de lote
- g. Registro sanitario


 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL.</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N° MGP-077145
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
<b>SILLAO</b>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018		VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 5		Fecha actualización

- h. Lugar de origen  
i. Ingredientes

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- |    |  |  |
|----|--|--|
| a. | Documento<br>Emitido por<br>Base legal     | : Registro Sanitario del producto<br>: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)<br>: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento<br>sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos<br>y Bebidas.                             |
|    | Tipo                                       | : Copia  |
| b. | Documento<br>Emitido por<br>Tipo           | : Ficha Técnica del producto<br>: Fabricante<br>: Original   |
| c. | Documento<br>Emitido por<br>Tipo           | : Certificado de garantía<br>: Fabricante o distribuidor<br>: Original (Hoja membretada)   |
| d. | Documento<br><br>Emitido por<br>Tipo       | : Constancia de origen<br>(solo para productos nacionales, debe incluir<br>Fecha de producción y Nros. de lote a internar)<br>: Fabricante o productor<br>: Original   |
| e. | Documento<br><br>Emitido por<br>Base legal | : Certificado de Validación Técnica Oficial del<br>Plan HACCP<br>: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)<br>: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento<br>sobre Vigilancia y Control Sanitario de<br>Alimentos y Bebidas. |
|    | Tipo                                       | : Copia  |
| f. | Documento<br><br>Emitido por<br>Tipo       | : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo<br>que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-<br>V.01 para el tipo de producto.<br>: Laboratorio acreditado por INACAL.<br>: Original  |

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077145</p>
<p>SILLAO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>


## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Decreto supremo N° 007-98-SA.- "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas".
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Normas Técnicas Peruanas:  
N.T.P. 209.227 – 1974 Sillao.

## 9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- Presentación: Cada unidad de 500 mililitros
- Documentación técnica de presentación obligatoria
  - Documento Emitido por Base legal Tipo
    - : Registro Sanitario del producto
    - : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
    - : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
    - : Copia
  - Documento Emitido por Tipo
    - : Ficha Técnica del producto
    - : Fabricante
    - : Original (Hoja membretada)
- Envase unitario: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.


	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077145</p>
<p><b>SILAO</b></p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>		<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>		<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de origen

13.0055

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP- 077136</p>
<p><b>CALDOS CONCENTRADOS</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNIM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización:</p>

## CALDOS CONCENTRADOS

### 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el caldo concentrado y deshidratado en sólido (cubos) y polvo, constituido por una cantidad apreciable de carne y/o extracto de la carne, con o sin grasa, suficiente como para dar al producto los caracteres organolépticos correspondientes. No deben reemplazar dichas carnes y/o extractos de carnes, por saborizantes o aromatizantes. Pueden contener extractos vegetales, sal, grasa animal o vegetal y especias naturales deshidratadas.

Alcance: caldo concentrado de pollo, caldo concentrado de carne.

### 2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Las materias primas y aditivos utilizados en su elaboración deben ser aptos para el consumo humano y cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Técnicas Peruanas pertinentes y además en las disposiciones sanitarias vigentes.


No deberán presentar alteraciones producidas por ataques de microorganismos o por cualquier otro agente biológico, químico o físico y estará exento de sustancias extrañas como: insectos, tierra, cáscara, etc. Podrá contener gelatina natural proveniente de huesos y pequeñas cantidades de azúcar, dextrina u otros excipientes permitidos. Sólo podrá contener colorantes de origen natural permitidos.

#### a. Características organolépticas:

El producto no deberá presentar síntomas de rancidez, ni sabores u olores que indiquen su descomposición.

#### b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Nitrógeno total: 350 mg mínimo
- (2) Materia grasa: 6.0 g máximo

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA:		F.T. N° MGP- 077136
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
CALDOS CONCENTRADOS			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018		VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 5		Fecha actualización:

- (3) Cloruro de sodio (sal): 12.5 g máximo
- (4) Glutamato de sodio o calcio: 4.5 g máximo
- (5) Humedad: 5 % máximo

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
<i>Aerobios mesófilos</i>	2	3	5	2	$10^3$	$10^5$
<i>Coliformes</i>	4	3	5	3	10	$10^2$
<i>Clostridium perfringens</i>	7	3	5	2	$10^2$	$10^3$
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia /25 g	-----

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto caldos concentrados es de UN (01) mes, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: de 10 a 500 gramos


6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Papel de polietileno laminado, de primer uso que soporten condiciones de transporte, manipuleo y almacenamiento.

a. Embalaje para internamiento:

Caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

El envase y el embalaje deberán ser de materiales adecuados e inocuos.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077136</b>
<b>CALDOS CONCENTRADOS</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 1</b>
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización:

## 5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase que contenga al producto caldos concentrados deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:


- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- Registro sanitario
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Tiempo de vida útil
- Peso neto
- Número de lote
- Lugar de origen

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- |  |  |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>Documento<br/>Emitido por<br/>Base legal</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>: Registro Sanitario del producto</li> <li>: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)</li> <li>: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.</li> </ul> |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>Tipo</li> </ol>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>: Copia</li> </ul>  |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>Documento<br/>Emitido por<br/>Tipo</li> </ol>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>: Ficha Técnica del producto</li> <li>: Fabricante</li> <li>: Original (Hoja membretada)</li> </ul>   |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>Documento<br/>Emitido por<br/>Tipo</li> </ol>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>: Certificado de garantía</li> <li>: Fabricante o distribuidor</li> <li>: Original (Hoja membretada)</li> </ul>   |




 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP- 077136</p>
<p><b>CALDOS CONCENTRADOS</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización:</p>

- d. Documento : Constancia de origen  
(solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internar)  
Emitido por : Fabricante o productor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- e. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original
- f. Documento : Certificado de Análisis Físico-Químico (materia grasa, cloruro de sodio, glutamato de sodio o calcio).  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original

#### 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
N.T.P. 209.036 - 1974 Caldos concentrados.

 <b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>		<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077136</b>
	<b>CALDOS CONCENTRADOS</b>		
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	<b>Aprobación:</b> RD N° 001-18 -MGP-DNTM <b>Fecha:</b> 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN:</b> 1	
<b>Fecha de entrada en vigencia:</b> Mayo 2018	<b>Páginas desde</b> 5 <b>hasta</b> 5	<b>Fecha actualización:</b>	

## 9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)

b. Presentación: Cada unidad de 10 a 500 gramos

c. Documentación técnica de presentación obligatoria

(1) Documento : Registro Sanitario del producto  
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)  
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
 Tipo : Copia

(2) Documento : Ficha Técnica del producto  
 Emitido por : Fabricante  
 Tipo : Original (Hoja membretada)

d. Empaque unitario: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. Rotulado de la muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Número de lote
- (2) Fecha de faena
- (3) Fecha de vencimiento
- (4) Lugar de origen
- (5) Registro sanitario
- (6) Peso neto



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077183</b>
<b>TOCINO</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-19 - MGP-NTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: I</b>
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización:	

## TOCINO

### 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

El tocino es un producto cárnico que comprende la piel y las capas que se encuentran bajo la piel del cerdo o puerco, específicamente de los músculos ventrales. Está compuesta de la piel, grasa entreverado de carne.

### 2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

El tocino deberá ser preparado a partir de carne que proceda de animales de abasto que hayan sido sometidos a inspección veterinaria ante mortem y post mortem.

Todos los demás ingredientes y aditivos utilizados en su elaboración deberán cumplir con los requisitos de calidad establecidos en las Normas Técnicas Peruanas pertinentes sobre el tema y además en las disposiciones sanitarias vigentes.

Su elaboración y comercialización, deben estar garantizadas por el cumplimiento de las disposiciones vigentes y de las buenas prácticas de higiene de los productos cárnicos elaborados según la NTP 201.019:1999, de tal manera que asegure su calidad.

#### a. Características organolépticas

- (1) Aspecto: la forma y el tamaño, deben corresponder a las características propias del producto, en cualquier caso siempre deberán ser exentos de materias extrañas.
- (2) Sabor: agradable y característicos del producto; exentos de cualquier sabor extraño. No deberán estar rancios en ningún caso.
- (3) Olor: agradable y característico del producto; exentos de cualquier olor extraño. No deberán presentar olores ácidos.
- (4) Color: característico del producto y exentos de cualquier coloración extraña.
- (5) Textura: característica del producto, en general, la textura debe ser firme al tacto y elástica; salvo que en su Norma específica del producto se indique lo contrario.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077183</b>
<b>TOCINO</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-19 - MGP-NTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 1</b>
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 2 hasta 5		Fecha actualización:

## b. Requisitos microbiológicos

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	3	3	5	1	$5 \times 10^4$	$5 \times 10^5$
<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	10	$10^2$
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	$10^2$
<i>Clostridium perfringens</i>	8	3	5	1	10	$10^2$
<i>Salmonella</i> sp.	10	2	5	0	Ausencia /25 g	----
<i>Listeria monocytogenes</i>	10	2	5	0	Ausencia /25 g	----

## 3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto tocino es de UN (01) mes, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

## 4.- PRESENTACIÓN

Unidad: 200 gramos mínimo

## 5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Funda biorientada de poliamida (PA) al vacío, de primer uso que soporten condiciones de transporte, manipuleo y almacenamiento.

El envase y el embalaje deberán ser de materiales adecuados e inocuos.

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase que contenga al tocino deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- Registro sanitario
- Fecha de vencimiento



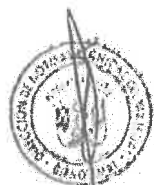
	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP- 077183</b>
<b>TOCINO</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-19 - MGP-NTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 1</b>
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización:

- e. Tiempo de vida útil
- f. Peso neto
- g. Número de lote
- h. Lugar de origen

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento  
sobre Vigilancia y Control Sanitario de  
Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía  
Emitido por : Fabricante o distribuidor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Constancia de origen  
(solo para productos nacionales, debe incluir  
fecha de producción y números de lote a  
internar)  
Emitido por : Fabricante o productor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- h. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo  
que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-  
V.01 para el tipo de producto  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077183</b>
<b>TOCINO</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-19 - MGP-NTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 1</b>
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización:

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. Especificación técnica propia.

## 9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de 200 gramos.

### c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

- (1) Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)

- d. EMPAQUE UNITARIO: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077183</b>
<b>TOCINO</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-19 - MGP-NIM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 1</b>
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización:	


postora. Las DOS (02) muestras dentro de una caja con tapa de poliestireno (PS)/Tecnopor.

**e. ROTULADO DE LA MUESTRA:**

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Número de lote
- (2) Fecha de vencimiento
- (3) Lugar de origen
- (4) Registro sanitario
- (5) Peso neto aproximado



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077059</b>
<b>TRIGO MOTE</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: R.D. N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha:	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 1 hasta 7	Fecha actualización: 4 Enero 2024

## TRIGO MOTE

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "trigo mote" que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

La denominación de "mote", corresponde exclusivamente a los granos de cereales que han sido remojados en solución alcalina caliente y luego lavadas y friccionadas repetidamente con agua, luego de lo cual se someten a un proceso de secado.

#### b. Uso:

Este producto es un ingrediente en la preparación de alimentos para el consumo masivo del personal de la Institución.


#### c. Alcance: Trigo mote entero, trigo mote partido.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) El trigo mote deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, salvo pequeñas cantidades de álcali procedentes del proceso de pelado y de residuos de envolturas celulósicas.
- (2) La alcalinidad del trigo mote después de su elaboración, deberá ser de tal magnitud que pueda eliminarse totalmente mediante el agua de cocción.
- (3) No deberá producirse mote de granos de trigo descompuestos, como consecuencia de ataque de hongos, roedores, insectos o de granos fermentados.
- (4) No se permitirá el expendio de trigo mote que tenga olor a rancio, ácido y en general olor diferente al característico de un producto sano y normal.



 <p><b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b></p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077059</p>
<b>TRIGO MOTE</b>		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha:	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 2 hasta 7	Fecha actualización: 4 Enero 2024

b. Requisitos organolépticos:

- (1) Aspecto: granos sueltos, sin grumos, exentos de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza.
- (2) Color: perla, amarillento o verdoso de diferentes tonalidades.
- (3) Olor: característico, sin indicios de rancidez o enmohecimiento.

c. Requisitos físicos químicos:

Requisitos	Unidades	Valores	
		Mínimo	Máximo
Humedad	%	--	12,50
Proteínas		10,00	
Grasa total		1,00	
Cenizas	%	--	2,20
Alcalinidad	%		10,00
Aflatoxina	--	No detectable en 5 ppb	

d. Requisitos microbiológicos:

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

e. Aditivos Alimentarios:

Se podrá añadir aditivos de acuerdo con especificaciones establecidas por la legislación nacional vigente, el país de destino o lo establecido por el Codex Alimentarius.


f. Contaminantes:

El trigo mote deberá cumplir con lo establecido en la legislación nacional vigente, o en la norma CXS 193-1995 para metales pesados y residuos de plaguicidas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

#### 4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

Bolsa de polietileno de alta densidad, polipropileno, sacos de primer uso, capaz de proteger el producto de la contaminación, humedad y

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N°
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		MGP-077059
<b>TRIGO MOTE</b>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-19 -MGP-DNTM	VERSIÓN: 2	
Fecha de entrada en vigencia:	Fecha:	R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Enero 2019	Páginas desde 3 hasta 7	Fecha actualización:	
		4 Enero 2024	

de sustancias tóxicas; y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

El producto deberá estar envasado en recipientes que garanticen la higiene y otras características de calidad del producto.

**NOTA:**

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbase la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

**b. Vida útil:**

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto trigo mote es SEIS (6) meses mínimos, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

**5.- EMPAQUE**


**a. Para transporte y manipuleo:**

Bolsa de polipropileno (PP) y/o caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

**b. Presentación y Unidad de medida:**

Unidad = 500 gramos como mínimo

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077059</b>
<b>TRIGO MOTE</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: R.D. N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha:	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 4 hasta 7	Fecha actualización: 4 Enero 2024

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de trigo mote deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:


- a. Nombre del producto
- b. Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- c. Contenido neto
- d. Nombre y dirección del fabricante
- e. Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- f. Autorización sanitaria SENASA
- g. Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- h. Código del lote
- i. Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a **ser** presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento  
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria,  
Tipo : Copia
- b. Documento : Declaración Jurada de origen.  
Debe incluir fecha de producción o fecha de vencimiento y código de lote a internar)  
Emitido por : Proveedor  
Tipo : Original (Hoja membretada)




 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077059</p>
<p><b>TRIGO MOTE</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha:</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 4 Enero 2024</p>

- c. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- d. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (humedad, proteína, grasa total, cenizas, alcalinidad y aflatoxina)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- e. Documento : Declaración jurada de contaminantes del lote a internar
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el Jefe de control de calidad
- Tipo : Original
- f. Documento: Declaración jurada del contenido de aditivos alimentarios del lote a internar por cada internamiento.
- Emitido por: Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
- Tipo: Original.

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077059</p>
<p><b>TRIGO MOTE</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha:</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 4 Enero 2024</p>

**c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:**

NTP 205.035:2019 TRIGO. Trigo mote. Requisitos.

**9.- CRITERIOS DE CALIDAD**

El trigo mote deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

**10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS**

a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).

b. Presentación: Cada unidad de 500 gramos

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- (1) Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento  
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.  
Tipo : Copia
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)


d. Envase unitario:

Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora

e. Rotulado de cada muestra:


Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077059</p>
<p><b>TRIGO MOTE</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha:</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 7 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 4 Enero 2024</p>

- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Autorización Sanitaria SENASA
- (7) País de origen



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077009</p>
<p><b>CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 07 febrero 2024</p>

## CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Cebolla roja criolla de primera calidad", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Las cebollas rojas o *Allium cepa* de base carnosa e hinchada constituye el bulbo formado por numerosas capas gruesas y carnosas al interior.

Las cebollas rojas a diferencia de la blanca, contienen un tipo de antioxidantes, las antocianinas, que son los pigmentos naturales que les confieren el color violáceo.

#### b. Uso:


Este producto es un insumo en la preparación de alimentos para el personal de la Institución.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos fitosanitarios:

- (1) Deberán estar enteras
- (2) Tener un aspecto fresco
- (3) Estar sanas y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo
- (4) Estar limpios y exentos de cualquier materia extraña visible; golpes, grietas, rajaduras
- (5) Estar exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto.
- (6) Estar exentas de daños causados por plagas
- (7) Exentas de humedad externa anormal
- (8) Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños
- (9) Alteraciones: V.N. 0 %
- (10) Picadura: V.N. 0 %



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077009</p>
<p align="center"><b>CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 07 febrero 2024</p>

b. Requisitos organolépticos.

- (11) Color: Característico al producto
- (12) Sabor: Característico al producto
- (13) Forma: Esférica, redonda aplanada, ovalada alargada

c. Requisitos microbiológicos:

AGENTE MICROBIANO	CATEGORÍA	CLASE	N	C	LÍMITE POR G.	
					M	M
Escherichia coli	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	----

d. Aditivos Alimentarios:

No se permite el uso de aditivos alimentarios en la cebolla roja primera calidad.

e. Contaminantes:

Para la cebolla roja de primera calidad se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- (1) Deberá cumplir con los niveles máximos del CODEX STAN 193-1995, revisado 2022, NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS

#### 4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:


La cebolla roja criolla de primera calidad estará en Malla de polietileno (PE) de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077009</p>
<p><b>CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 07 febrero 2024</p>

- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto cebolla roja criolla de primera calidad es de SIETE (07) días, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

## 5.- EMPAQUE

a. Para transporte y manipuleo:

Será determinada por el área usuaria

b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = CINCUENTA (50) kilogramos.


NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de cebolla roja criolla de primera de calidad deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 006-2022-MIDAGRI, Artículo 27° "Decreto Supremo que modifica el Artículo 27° del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG. La etiqueta en idioma español contendrá la siguiente información:

- Nombre del alimento.
- Contenido Neto.
- País de origen o lugar de procedencia.
- Nombre y Dirección del titular de la autorización sanitaria.
- Nombre y Dirección del importador, de corresponder.
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios.
- Identificación del Lote.



 <p><b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad</p>	<p><b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b></p>	<p><b>F.T. N° MGP-077009</b></p>
<p align="center"><b>CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD</b></p>		
<p><b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b></p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 07 febrero 2024</p>

- h. Fecha de Vencimiento o consumir preferentemente antes de.  
i. Instrucciones para el uso y conservación.

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.


- |    |             |   |   |
|----|-------------|---|---|
| a. | Documento   | : | Autorización Sanitaria del establecimiento  |
|    | Emitido por | : | Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)   |
|    | Base legal  | : | Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria   |
|    | Tipo        | : | Copia   |
| b. | Documento   | : | Declaración Jurada de origen.<br>(Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar) |
|    | Emitido por | : | Proveedor   |
|    | Tipo        | : | Original (Hoja membretada)  |
| c. | Documento   | : | Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto   |
|    | Emitido por | : | Laboratorio acreditado por INACAL   |
|    | Tipo        | : | Original  |
| d. | Documento   | : | Declaración jurada de contaminantes del lote a internar por cada internamiento                                      |
|    | Emitido por | : | El productor y firmado.   |
|    | Tipo        | : | Original  |

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.



 <b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077009</b>
<b>CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD</b>		
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 3</b> R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización: 07 febrero 2024

- b. Decreto Supremo N° 006-2022-MIDAGRI, Decreto Supremo que modifica el Artículo 27° DEL Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobada por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.
- c. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- d. Norma General del CODEX para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los alimentos y piensos (CODEX STAN 193, revisado 2022).
- e. Norma del Codex para las cebollas y los chalotes CXS 348-2022


#### 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

La cebolla roja criolla de primera calidad deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

#### 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

No Aplica.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077036</b>
<b>TOMATE PINTO ITALIANO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 3</b> R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020	Páginas desde 1 hasta 3	Fecha actualización: 07 Febrero 2024	

## TOMATE PINTO ITALIANO

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Tomate pinto italiano", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

El tomate pinto italiano (*Lycopersicon esculentum* Mill, de la familia Solanaceae, es una hortaliza, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

#### b. Uso:

Este producto es un insumo en la preparación de alimentos para el personal de la Institución.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) El Tomate pinto italiano deberán estar enteros.
- (2) Sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.
- (3) Limpios, y prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten el aspecto general del producto.
- (4) Exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica
- (5) Exentos de cualquier olor y/o sabores extraños.
- (6) Con aspecto de fresco.

#### b. Características organolépticas.

- (1) Color: Verde Amarillo (exterior)
- (2) Anaranjada (pulpa)
- (3) Forma: típica del cultivo
- (4) Diámetro: 10 cm de masa



	<div>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</div> <div>Normatividad con calidad</div>	<div>FICHA TÉCNICA DE:</div> <div>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</div>	<div>F.T. N°</div> <div>MGP-077036</div>
TOMATE PINTO ITALIANO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020	Páginas desde 2 hasta 3	Fecha actualización: 07 Febrero 2024	

c. Requisitos fitosanitarios:

- (1) Desprendimiento de la piel, Máx. 0%
- (2) Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, Máx. 2%
- (3) Brotamiento, Máx. 0%
- (4) Pudrición seca, Máx. 0%
- (5) Pudrición húmeda, Máx. 0%
- (6) Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores), Máx. 1%
- (7) Mezclas varietales, Máx. 2%

d. Requisitos microbiológicos:

AGENTE MICROBIANO	CATEGORÍA	CLASE	N	C	LÍMITE POR G.	
					M	M
Escherichia coli	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---

e. Aditivos Alimentarios:

No se permite el uso de aditivos alimentarios en el tomate pinto italiano.

f. Contaminantes:

Deberá cumplir con los niveles máximos del CODEX STAN 193-1995, revisado 2022, NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS

- (1) Residuos de plaguicidas: el tomate pinto italiano deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

**4.- ENVASE**

a. Forma y tipo de envase:

El Tomate pinto italiano estará en Cajón de madera, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077036</b>
<b>TOMATE PINTO ITALIANO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 3</b> <b>R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM</b>	
<b>Fecha de entrada en vigencia:</b> Marzo 2020	<b>Páginas desde 3 hasta 3</b>	<b>Fecha actualización:</b> 07 Febrero 2024	

**NOTA:**

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbase la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

**b. Vida útil:**

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto tomate pinto italiano es de SIETE (07) días, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

**5.- EMPAQUE**

**a. Para transporte y manipuleo:**


Será determinada por el área usuaria

**b. Presentación y Unidad de medida:**

Unidad = CINCUENTA (50) kilogramos.

**NOTA:** En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077036</b>
<b>TOMATE PINTO ITALIANO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 3</b> R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020	Páginas desde 4 hasta 3	Fecha actualización: 07 Febrero 2024	

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


Cada envase de tomate pinto italiano deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 006-2022-MIDAGRI, Artículo 27° "Decreto Supremo que modifica el Artículo 27° del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG. La etiqueta en idioma español contendrá la siguiente información:

- a. Nombre del alimento.
- b. Contenido Neto.
- c. País de origen o lugar de procedencia.
- d. Nombre y Dirección del titular de la autorización sanitaria.
- e. Nombre y Dirección del importador, de corresponder.
- f. Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios.
- g. Identificación del Lote.
- h. Fecha de Vencimiento o consumir preferentemente antes de.
- i. Instrucciones para el uso y conservación.

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento  
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria  
Tipo : Copia
- b. Documento : Declaración Jurada de origen.  
(Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)  
Emitido por : Proveedor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077036</p>
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 3</p>	<p>Fecha actualización: 07 Febrero 2024</p>

- d. Documento : Declaración jurada, de contaminantes del lote a internar por cada internamiento
- Emitido por : El productor y firmado
- Tipo : Original

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- Decreto Supremo N° 006-2022-MIDAGRI, Decreto Supremo que modifica el Artículo 27° DEL Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobada por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Norma General del CODEX para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los alimentos y piensos (CODEX STAN 193, revisado 2022).


## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El tomate pinto italiano deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

No Aplica.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077037</p>
<p align="center"><b>ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 07 febrero 2024</p>

## ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Zanahoria de primera calidad", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

La zanahoria de primera calidad pertenece a la familia de las Umbelíferas, siendo su nombre científico *Daucus carota*, es una raíz< vegetal de color naranja y textura leñosa alargada y cónica. Es una planta bianual cultivada por su raíz< comestible,

#### b. Uso:

Este producto es un insumo en la preparación de alimentos para el personal de la Institución.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) La producción de vegetales para el consumo humano debe ceñirse a las Buenas Prácticas Agrícolas que dicta el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego.
- (2) Queda prohibido el uso de aguas servidas, tratadas o sin tratar, para el riego de vegetales rastreros y de tallo corto de consumo crudo, así como de frutales rastreros.
- (3) La zanahoria será de primera calidad y deberá estar conformada por una misma variedad (es decir color, forma y tamaño). Deberán ser frescas, sin grietas, mordeduras y rajaduras.
- (4) En la producción y cosecha de vegetales de consumo humano, deben adoptarse las medidas necesarias para asegurar que los residuos de plaguicidas agrícolas presentes en éstos no excedan los límites máximos establecidos por el Codex Alimentarius.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077037</p>
<p><b>ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 07 febrero 2024</p>

b. Requisitos organolépticos.


- (1) Color: característico al producto
- (2) Textura dura y sólida.
- (3) Sabor ligeramente dulce.
- (4) Enteras y firmes.

c. Requisitos fitosanitarios:

- (1) Tamaño: 15 a 17 cm aproximado.
- (2) Peso: entre 100 y 250 g. aproximado.
- (3) Aspecto: fresco y sano (se excluyen las zanahorias afectadas por podredumbre o daños que impidan el consumo humano).
- (4) Limpias: Exentas de materias extrañas (grasa, tierra, residuos visibles de agroquímicos, etc).
- (5) Exentos de humedad exterior anormal.
- (6) Libre de microorganismos, insectos y hongos.
- (7) Libre de daños mecánicos como golpes, grietas, heridas o rajaduras que provocan el deterioro del producto y hacen que el mismo no sea apto para el consumo humano.
- (8) El producto debe presentar un desarrollo y un estado tal que le permita resistir el transporte, la manipulación y llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.
- (9) Exentas de deformaciones severas que afectan severamente la apariencia del producto.
- (10) No debe de presentar consistencia leñosa (no zanahoria tronco).
- (11) Pudrición: V.N.: 0%
- (12) Picadura: V.N.: 0%

d. Requisitos microbiológicos:

AGENTE MICROBIANO	CATEGORÍA	CLASE	N	C	LÍMITE POR G.	
					M	M
Escherichia coli	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	—

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077037</b>
<b>ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 3</b> R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020	Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización: 07 febrero 2024	

**e Aditivos Alimentarios:**

No se permite el uso de aditivos alimentarios en la zanahoria primera calidad.

**f. Contaminantes:**

Para la zanahoria de primera calidad se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- (1) Deberá cumplir con los niveles máximos del CODEX STAN 193-1995, revisado 2022, NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS
- (2) Residuos de plaguicidas: La zanahoria de primera calidad deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

#### **4.- ENVASE**

**a. Forma y tipo de envase:**

La zanahoria de primera calidad en Malla de polietileno (PE) de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.


**NOTA:**

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077037</p>
<p><b>ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 07 febrero 2024</p>

Prohíbase la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto zanahoria de primera calidad es de SIETE (07) días, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

**5.- EMPAQUE**

a. Para transporte y manipuleo:

Será determinada por el área usuaria

b. Presentación y Unidad de medida:


Unidad = CINCUENTA (50) kilogramos.

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

**6.- ROTULADO DEL PRODUCTO**

Cada envase de zanahoria de primera de calidad deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 006-2022-MIDAGRI, Artículo 27° "Decreto Supremo que modifica el Artículo 27° del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG. La etiqueta en idioma español contendrá la siguiente información:

- Nombre del alimento.
- Contenido Neto.
- País de origen o lugar de procedencia.
- Nombre y Dirección del titular de la autorización sanitaria.
- Nombre y Dirección del importador, de corresponder.
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios.
- Identificación del Lote.
- Fecha de Vencimiento o consumir preferentemente antes de.
- Instrucciones para el uso y conservación

 <p><b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b></p>	<p>F.T. N° <b>MGP-077037</b></p>
<p align="center"><b>ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD</b></p>		
<p><b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b></p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 07 febrero 2024</p>

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN


Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- |    |             |   |   |
|----|-------------|---|---|
| a. | Documento   | : | Autorización Sanitaria del establecimiento  |
|    | Emitido por | : | Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)   |
|    | Base legal  | : | Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria   |
|    | Tipo        | : | Copia   |
| b. | Documento   | : | Declaración Jurada de origen.<br>(Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar) |
|    | Emitido por | : | Proveedor   |
|    | Tipo        | : | Original (Hoja membretada)  |
| c. | Documento   | : | Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto   |
|    | Emitido por | : | Laboratorio acreditado por INACAL   |
|    | Tipo        | : | Original  |
| d. | Documento   | : | Declaración jurada, de contaminantes del lote a internar por cada internamiento                                     |
|    | Emitido por | : | El productor y firmado.   |
|    | Tipo        | : | Original  |

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077037</b>
<b>ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 3</b> R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020	Páginas desde 6 hasta 6	Fecha actualización: 07 febrero 2024	

- b. Decreto Supremo N° 006-2022-MIDAGRI, Decreto Supremo que modifica el Artículo 27° DEL Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobada por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.
- c. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- d. Norma General del CODEX para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los alimentos y piensos (CODEX STAN 193, revisado 2022).


#### 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

La zanahoria de primera calidad deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

#### 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

No Aplica.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077002</b>
<b>APIO COSTEÑO DE PRIMERA CALIDAD</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 3</b> R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización: 07 Febrero 2024	

## APIO COSTEÑO DE PRIMERA CALIDAD

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Apio costeño de primera calidad", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

El apio es una planta herbácea de primera calidad.


#### b. Uso:

Este producto es un insumo en la preparación de alimentos para el personal de la Institución.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) La producción de vegetales para el consumo humano debe ceñirse a las Buenas Prácticas Agrícolas que dicta el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego.
- (2) Queda prohibido el uso de aguas servidas, tratadas o sin tratar, para el riego de vegetales rastreros y de tallo corto de consumo crudo, así como de frutales rastreros.
- (3) Los apios deben estar limpios y frescos, pertenecer al mismo cultivo debiendo de tener el grado de madurez que le permita soportar el manipuleo y conservarse en buenas condiciones, libre de magulladuras.
- (4) Un apio de buena calidad tiene tallos bien formados, pecíolos gruesos, compactos (no significativamente abultados o arqueados), poco curvados, una apariencia fresca y color verde claro. Otros índices de calidad son el largo de los tallos y de la nervadura central de la hoja, ausencia de defectos tales como: corazón negro, pecíolos esponjosos, tallos florales y partiduras.
- (5) Hojas de apio: La presencia de enfermedades, daños por insectos y daños físicos (quebraduras, magulladuras, rasgaduras y otros), restan vida

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077002</p>
<p><b>APIO COSTEÑO DE PRIMERA CALIDAD</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 07 Febrero 2024</p>

de anaquel al producto y reducen o pierden totalmente su potencial de comercialización.

- (6) Es un cultivo exigente en agua de buena calidad, el lavado se debe hacer con agua y cloro doméstico.
- (7) Los apios no presentarán síntomas de rancidez, ni sabores, ni olores que indiquen su descomposición, estarán libres de humedad sin hojas secas ni rasgos de descomposición (pudrición).

b. Requisitos organolépticos.

- (1) Color: Típico del cultivo
- (2) Consistencia: Firme
- (3) Forma: Tallo largo con hojas verdes

c. Requisitos fitosanitarios:

- (1) Pudrición: V.N. 0 %
- (2) Picadura: V.N. 0 %
- (3) Libre de enfermedades y plagas que afectan el apio durante su desarrollo y manejo postcosecha.

d. Requisitos microbiológicos:

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


e. Aditivos Alimentarios:

No se permite el uso de aditivos alimentarios en el apio costeño de primera calidad.

f. Contaminantes:

Para el Apio costeño de primera calidad se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- (1) Deberá cumplir con los niveles máximos del CODEX STAN 193-1995, revisado 2022, NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077002</b>
<b>APIO COSTEÑO DE PRIMERA CALIDAD</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 3</b> R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020	Páginas desde 3 hasta 5		Fecha actualización: 07 Febrero 2024

- (2) Residuos de plaguicidas: El apio deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

#### 4.- ENVASE

##### a. Forma y tipo de envase:

Será determinada por el área usuaria

##### NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbase la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

##### b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto Apio costeño de primera calidad es de SIETE (07) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

#### 5.- EMPAQUE

##### a. Para transporte y manipuleo:

Será determinada por el área usuaria

##### b. Presentación y Unidad de medida:



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077002</b>
<b>APIO COSTEÑO DE PRIMERA CALIDAD</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 3</b> <b>R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020	Páginas desde 4 hasta 5		Fecha actualización: 07 Febrero 2024

Unidad = Peso unitario de 1 Kilogramo a 5 kilogramos  
Peso atado de 5 Kilogramos a 8 kilogramos

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

#### 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


Cada envase de apio costeño de primera de calidad deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 006-2022-MIDAGRI, Artículo 27° "Decreto Supremo que modifica el Artículo 27° del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG. La etiqueta en idioma español contendrá la siguiente información:

- a. Nombre del alimento.
- b. Contenido Neto.
- c. País de origen o lugar de procedencia.
- d. Nombre y Dirección del titular de la autorización sanitaria.
- e. Nombre y Dirección del importador, de corresponder.
- f. Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios.
- g. Identificación del Lote.
- h. Fecha de Vencimiento o consumir preferentemente antes de.
- i. Instrucciones para el uso y conservación.

#### 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento  
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria  
Tipo : Copia
- b. Documento : Declaración Jurada de origen.  
(Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)  
Emitido por : Proveedor  
Tipo : Original (Hoja membretada)

 <b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>	
	<b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	
<b>F.T. N° MGP-077002</b>		
<b>APIO COSTEÑO DE PRIMERA CALIDAD</b>		
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización: 07 Febrero 2024

- c. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- d. Documento : Declaración jurada, de contaminantes del internamiento
- Emitido por : El productor y firmado
- Tipo : Original

#### 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- Decreto Supremo N° 006-2022-MIDAGRI, Decreto Supremo que modifica el Artículo 27° DEL Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobada por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Norma General del CODEX para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los alimentos y piensos (CODEX STAN 193, revisado 2022).

#### 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El apio costeño de primera calidad deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

#### 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

No Aplica.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077158</b>
<b>CECINA</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° ..... -MGP-NTM Fecha:.....	<b>VERSIÓN: I</b>
Fecha de entrada en vigencia: Junio 2018		Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización:

## CECINA

### 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es un producto cárnico elaborado en base a la carne de porcino, a los cuales se les retira la piel, huesos y grasa y se somete a un proceso de secado y ahumado. Además se le puede agregar otros aditivos permitidos.

### 2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

La cecina deberá ser preparada a partir de carne que proceda de animales de abasto que hayan sido sometidos a inspección veterinaria ante mortem y post mortem.

Todos los demás ingredientes y aditivos utilizados en su elaboración deberán cumplir con los requisitos de calidad establecidos en las Normas Técnicas Peruanas pertinentes sobre el tema y además en las disposiciones sanitarias vigentes.

Su elaboración y comercialización, deben estar garantizados por el cumplimiento de las disposiciones vigentes y de las buenas prácticas de higiene de los productos cárnicos elaborados según el CODEX STAN 96-1981, de tal manera que asegure su calidad.

#### a. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

- Aspecto: la forma y el tamaño, deben corresponder a las características propias del producto, en cualquier caso siempre deberán ser exentas de materias extrañas.
- Sabor: agradable y característicos del producto; exentos de cualquier sabor extraño. No deberán rancios en ningún caso.
- Olor: agradable y característico del producto; exentos de cualquier olor extraño. No deberán presentar olores ácidos.
- Color: característico del producto y exentos de cualquier coloración extraña.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077158</b>
<b>CECINA</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° ..... -MGP-NTM Fecha:.....	<b>VERSIÓN: 1</b>
Fecha de entrada en vigencia: Junio 2018		Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización:

- Textura: características del producto, en general, la textura debe ser firme al tacto y elástico; salvo que en su Norma específica del producto se indique lo contrario.

#### b. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

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

### 3.- VIDA ÚTIL

El tiempo de vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto cecina es de UN (01) mes, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.


### 4.- UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA

A solicitud del cliente.

### 5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase que contenga a la cecina deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- Registro sanitario
- Fecha de vencimiento
- Tiempo de vida útil

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077158</b>
<b>CECINA</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° ..... -MGP-NTM Fecha:.....	<b>VERSIÓN: 1</b>
Fecha de entrada en vigencia: Junio 2018		Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización:

- Peso neto
- Número de lote
- Lugar de origen


## 6.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Bolsa de polietileno (PE) doble densidad, de primer uso que soporten condiciones d transporte, manipuleo y almacenamiento. El envase y el embalaje deberán ser de materiales adecuados e inocuos

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- |    |             |   |  |
|----|-------------|---|--|
| a. | Documento   | : | Registro Sanitario del producto  |
|    | Emitido por | : | Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)  |
|    | Base legal  | : | Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas. |
|    | Tipo        | : | Copia  |
|    |             |   |  |
| b. | Documento   | : | Ficha Técnica del producto   |
|    | Emitido por | : | Fabricante   |
|    | Tipo        | : | Original (Hoja membretada)   |
|    |             |   |  |
| c. | Documento   | : | Certificado de garantía  |
|    | Emitido por | : | Fabricante o distribuidor  |
|    | Tipo        | : | Original (Hoja membretada)   |
|    |             |   |  |
| d. | Documento   | : | Constancia de origen   |
|    |             |   | (solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internar)      |
|    | Emitido por | : | Fabricante o productor   |
|    | Tipo        | : | Original (Hoja membretada)   |

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077158</b>
<b>CECINA</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° ..... -MGP-NTM Fecha:.....	<b>VERSIÓN: 1</b>
Fecha de entrada en vigencia: Junio 2018		Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización:

- e. Documento : Declaración Única de Aduanas (DUA)  
(solo para productos importados)  
Emitido por : Autoridad Aduanera  
Tipo : Copia
- f. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo  
que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01  
para el tipo de producto  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. Especificación Técnica propia.

## 9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (2) muestras
- b. PRESENTACIÓN: cada muestra de 100 gramos.
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA
  - a. Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental DIGESA)

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077158</b>
<b>CECINA</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° ..... -MGP-NTM Fecha:.....	<b>VERSIÓN: 1</b>
Fecha de entrada en vigencia: Junio 2018		Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización:

Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas.

Tipo : Copia

b. Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)


d. EMPAQUE UNITARIO: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora. Las DOS (2) muestras dentro de una caja con tapa de poliestireno (PS)/Tecnopor.

e. ROTULADO DE LA MUESTRA:

Etiqueta blanca que ni identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- Número de lote
- Fecha de vencimiento
- Lugar de origen
- Registro sanitario
- Peso neto aproximado

May 2019

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077161</b>
<b>CHAMPIÑONES ENVASADOS</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001-19- MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 1</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización	

## CHAMPIÑONES ENVASADOS

### 1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el producto preparado con champiñones *Agaricus bisporus*, sanos, limpios; pelados o sin pelar, de distintas variedades envasados en una solución de sal, con o sin ácido cítrico málico o ascórbico y procesados de modo tal que el conjunto quede esterilizado industrialmente.

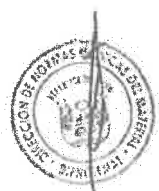
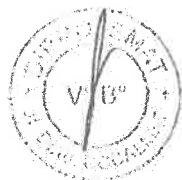
### 2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD


#### a. Características organolépticas:

- (1) Los champiñones estarán bien formados, de buen color el cual deberá ser uniforme en todo el producto, libre de manchas oscuras o muy claras; exento de daños mecánicos, por insectos o por microorganismos.
- (2) Deberán tener características varietales similares, ser del mismo color, sin tendencia a deshacerse y cumplirán con las características de tamaño y color solicitadas.
- (3) El líquido de cada envase deberá ser límpido y libre de material suspendido y sedimento. El color, olor y sabor serán los característicos de los champiñones, sin sabores u olores extraños.
- (4) Debe estar libre de materias extrañas como hojas, insectos, tierra, etc.

#### b. Requisitos microbiológicos:

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



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077161</p>
<p><b>CHAMPIÑONES ENVASADOS</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19- MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

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

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

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

### 3. VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para los champiñones envasados es de SEIS (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

### 4. PRESENTACIÓN

Unidad: 200 gramos mínimo


### 5. ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Hojalata o frasco de vidrio de primer uso, capaz de proteger el producto de la contaminación, humedad y de sustancias tóxicas; y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

El producto deberá estar envasado en recipientes que garanticen la higiene y otras características de calidad del producto.

Nota: No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

NOTA: En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación y el tipo de envase.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077161</b>
<b>CHAMPIÑONES ENVASADOS</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001-19- MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 1</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 3 hasta 5		Fecha actualización

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


Cada envase de champiñones deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el decreto supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- (1) Denominación del producto
- (2) Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Peso neto
- (6) Número de lote
- (7) Registro sanitario
- (8) Lugar de origen
- (9) Ingredientes

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- |    |  |  |
|----|--|--|
| a. | Documento<br>Emitido por<br>Base legal | : Registro Sanitario del producto<br>: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)<br>: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
|    | Tipo                                   | : Copia  |
| b. | Documento<br>Emitido por<br>Tipo       | : Ficha Técnica del producto<br>: Fabricante<br>: Original (Hoja membretada)   |
| c. | Documento<br>Emitido por<br>Tipo       | : Certificado de garantía<br>: Fabricante o distribuidor<br>: Original (Hoja membretada)   |
| d. | Documento<br><br>Emitido por           | : Constancia de origen<br>(solo para productos nacionales, debe incluir Fecha de producción y Nros. de lote a internar)<br>: Fabricante o productor  |

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077161</b>
<b>CHAMPIÑONES ENVASADOS</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: R.D. N° 001-19- MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: I</b>
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización

- e. Documento : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP  
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)  
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
 Tipo : Copia
- f. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto.  
 Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.  
 Tipo : Original

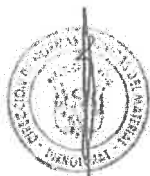
## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO


Legislación a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Decreto supremo N° 007-98-SA.- "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Especificación técnica propia.


## 9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra).
- Presentación: Cada unidad de 200 gramos
- Documentación técnica de presentación obligatoria
  - Documento : Registro Sanitario del producto  
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)  
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de  
 4 de 5



	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077161</p>
<p align="center"><b>CHAMPIÑONES ENVASADOS</b></p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>		<p>Aprobación: R.D. N° 001-19- MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: I</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>		<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

- Alimentos y Bebidas.
- : Copia
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Envase unitario: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.
- e. Rotulado de cada muestra: Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:
- (1) Presentación
  - (2) Número de lote
  - (3) Fecha de producción
  - (4) Fecha de vencimiento
  - (5) Registro sanitario
  - (6) Lugar de origen

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>E.T. N°</b> <b>MGP-077601</b>
<b>AJI</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001-19 - MGP-DNIM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 1</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización:	

**AJI**

## 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

- El fruto de ají es una baya perteneciente al género *Capsicum* de plantas angiospermas, dicotiledóneas nativo de las regiones tropicales y subtropicales de América y que pertenecen a la familia de las solanáceas, que varía en color y tamaño que de acuerdo a su variedad puede ser cúbico, esférico, redondo, cuya carnosidad varía también según su especie y en su cuerpo posee aceites esenciales.
- El interior del Ají es hueco y posee semillas que contienen alcaloide piperina que le proporciona el característico gusto picante.
- El ají puede presentarse en fruto inmaduro, maduro, secados o molidos según su uso o su procedencia.
- Alcance: ají amarillo fresco entero, ají amarillo entero seco, **ají amarillo escabeche**, ají especial molido, **ají limo entero**, ají mirasol, ají mirasol sin pepa, ají panca molido, ají panca entero, **ají panca seco sin pepa**, ají panca en polvo, ají verde entero fresco.


## 2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

- Características organolépticas:

- (1) Los ajíes enteros deberán estar sanos y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo humano.
- (2) El color deberá ser de acuerdo al tipo de ají: verde, amarillo-anaranjado, amarillo pajizo oscuro.
- (3) Tamaño del ají entero: de 10 a 15 cm de largo y 2 a 3,5 cm de ancho aproximadamente.
- (4) Forma del ají entero: característico de acuerdo a la variedad.
- (5) El ají molido y el ají en polvo deberán proceder de frutos maduros o próximos a la maduración, sanos, limpios y desecados.
- (6) El ají sin pepa se deberá retirar las semillas del interior en su totalidad.

- Requisitos Físico-químico

- (1) El ají entero deberá encontrarse limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible; exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>E.T. N° MGP-077601</b>
<b>AJI</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001-19 - MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: I</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización:	

exentos de humedad externa anormal; exentos de cualquier olor y/o sabor extraños; exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas o congelación; estar prácticamente exentos de magulladuras; de consistencia firme y con aspecto fresco.

- (2) El desarrollo y condición de los ajíes deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación; y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.
- (3) Los ajíes deberán estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio.
- (4) El ají molido y ají en polvo, no deberá presentar sabor u olor anormal; ni deberá presentar materias extrañas o ajenas al producto.

c. Requisitos microbiológicos:

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

3.- VIDA ÚTIL


El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el ají es de SIETE (07) DÍAS, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

PRESENTACIÓN

Unidad: En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación del producto.

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

- a. Los ajíes deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077401</b>
<b>AJI</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001-19 - MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 1</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 3 hasta 5		Fecha actualización

deberán ser nuevos, limpios y de buena calidad, con la finalidad de evitar cualquier daño externo o interno del producto.

- b. Se permite el uso de papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico; siendo su presentación de acuerdo a lo determinado por el usuario en el objeto de la convocatoria, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- c. Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación.

**NOTA:** En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación y el tipo de envase.

#### 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


Cada envase de ají deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- (1) Denominación del producto (especie y variedad)
- (2) Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- (3) Presentación
- (4) Autorización sanitaria
- (5) N° de Lote
- (6) Fecha de producción
- (7) Fecha de vencimiento
- (8) Origen

#### 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento Emitido por : Autorización Sanitaria del establecimiento  
: Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>E.T. N° MGP-077601</p>
<p align="center"><b>A.II</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19 - MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

- Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- Tipo : Copia
- b. Documento : Declaración Jurada dónde se compromete a dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Emitido por : Representante legal de la empresa o proveedor.
- Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía
- Emitido por : Fabricante o distribuidor
- Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Certificado de contenido de residuos de plaguicidas.
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original


#### a.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

##### a. Normas técnicas internacionales:

- (1) Norma de Codex Alimentarius - FAO
- (2) Código Internacional recomendado de prácticas para el envasado y transporte de frutos y hortalizas frescas - CAC/RCP 44-1995, emd. 1-2004.
- (3) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas - CAC/RCP 53-2003.
- (4) Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

##### b. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normalidad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077601</b>
<b>AJI</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	<b>Aprobación: R.D. N° 001-19 - MGP-DNTM</b> <b>Fecha: 31 Enero 2019</b>	<b>VERSIÓN: 1</b>	
<b>Fecha de entrada en vigencia:</b> <b>Enero 2019</b>	<b>Páginas desde 5 hasta 5</b>	<b>Fecha actualización:</b>	

c. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

d. Normas técnicas Peruanas – Instituto Nacional de Calidad

e. Especificación técnica propia.

#### 9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

a. Cantidad: DOS (02) muestras

b. Presentación: Según requerimiento del usuario

c. Documentación técnica de presentación obligatoria


- |               |   |
|---------------|---|
| (1) Documento | : Autorización Sanitaria del establecimiento                              |
| Emitido por   | : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)                           |
| Base legal    | : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria |
| Tipo          | : Copia   |

d. Envase unitario: Balsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Autorización sanitaria
- (6) Lugar de origen

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077122</p>
<p><b>HORTALIZAS</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

## HORTALIZAS

### 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL


- a. Es la planta herbácea de distintas especies de huertas que se cultivan para consumir sus hojas, raíces, tallos, flores, frutos y semillas. Pueden ser consumidas en estado fresco y seco.
- b. Alcance: col china, espinaca, espinaca serrana, lechuga (americana, En mallas de polipropileno: camote morado, col china, lechuga (americana, morada), lechuga orgánica, brócoli, coliflor, olluco, espinaca, espinaca serrana, cebolla china, poro, anís, betarraga, rabanito, culantro, perejil, chincho, acelga, albahaca, cola de caballo, espárrago, hierba luisa, hierba buena, hierba mate, hierbas tres marías (hierba buena, culantro y perejil), huacatay, manzanilla, menta, nabo, orégano fresco, pack choy, romero, siete hierbas, tomillo, sachá culantro, salvia, toronjil, cedrón, caigua, rocoto entero, chonta, pimienta (verde, rojo, amarillo y morrón), chonta, alcachofa, zapallito italiano, zapallo loche, jengibre (kion), canela entera, canela china entera, laurel, champiñones, hongos, arveja china, arveja verde, brotes de frijol chino, frijol verde, frijol chino, haba fresca, verdura china.

### 2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

- a. Características organolépticas:

Las hortalizas deberán estar: enteros, sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo humano.

- (1) Color: característico al tipo de hortaliza y según el estado de madurez.
- (2) Forma: característico al tipo de hortaliza
- (3) Aspecto: característico al tipo de hortaliza
- (4) Tamaño: uniforme de acuerdo al tipo de hortaliza
- (5) El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por hortalizas del mismo origen, variedad, calidad y calibre.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077122</p>
<p><b>HORTALIZAS</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>


- (6) Los lotes de hortalizas deberán ser prácticamente uniforme en cuanto a madurez y coloración.

b. Requisitos Físico-químico

- (1) Deberá encontrarse limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible; exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto; exentos de humedad externa anormal; exentos de cualquier olor y/o sabor extraños; exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas o congelación; estar prácticamente exentos de magulladuras; de consistencia firme y con aspecto fresco.
- (2) El desarrollo y condición de las hortalizas deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación; y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.
- (3) Las hortalizas deberán estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio.
- (4) El desarrollo y estado de madurez de las hortalizas deberán ser tales que les permitan continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez apropiado.
- (5) El producto deberá cumplir con los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).
- (6) El producto deberá cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

c. Requisitos microbiológicos:

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

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077122</p>
<p><b>HORTALIZAS</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

### 3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para las hortalizas es de SIETE (07) DÍAS, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.


### 4.- PRESENTACIÓN

- En mallas de polipropileno: camote morado, col china, lechuga (americana, morada), lechuga orgánica, brócoli, coliflor, olluco.
- En atados: espinaca, espinaca serrana, cebolla china, poro, anís, betarraga, rabanito, culantro, perejil, chincho, acelga, albahaca, cola de caballo, espárrago, hierba luisa, hierba buena, hierba mate, hierbas tres marías (hierba buena, culantro y perejil), huacatay, manzanilla, menta, nabo, orégano fresco, pack choy, romero, siete hierbas, tomillo, sacha culantro, salvia, toronjil, cedrón.
- En cajas de madera: caigua, rocoto entero, chonta, pimiento (verde, rojo, amarillo y morrón), chonta, alcachofa, zapallito italiano, zapallo loche.
- Bolsa de polietileno/polipropileno: jengibre (kion), canela entera, canela china entera, laurel, champiñones, hongos, arveja china, arveja verde, brotes de frijol chino, frijol verde, frijol chino, haba fresca, verdura china.

### 5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

#### a. Envase primario

- (1) Las hortalizas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, limpios y de buena calidad, con la finalidad de evitar cualquier daño externo o interno del producto.
- (2) Se permite el uso de papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico; siendo su presentación de acuerdo a lo

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077122</p>
<p><b>HORTALIZAS</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

determinado por el usuario en el objeto de la convocatoria, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

- (3) Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación.
- (4) Las hortalizas deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995).

**NOTA:** En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación y el tipo de envase.

#### 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


Cada envase de hortalizas deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- (1) Denominación del producto (especie y variedad)
- (2) Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- (3) Presentación
- (4) Autorización sanitaria
- (5) N° de Lote
- (6) Fecha de producción
- (7) Fecha de vencimiento
- (8) Origen

#### 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- |    |  |   |
|----|--|---|
| a. | Documento<br>Emilido por<br>Base legal | : Autorización Sanitaria del establecimiento<br>: Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)<br>: Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento |
|----|--|---|


 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077122</p>
<p><b>HORTALIZAS</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: I</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

- Tipo de Inocuidad Agroalimentaria.  
: Copia
- b. Documento : Declaración Jurada dónde se compromete a dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Emitido por : Representante legal de la empresa o proveedor.
- Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía
- Emitido por : Fabricante o distribuidor
- Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Certificado de contenido de residuos de plaguicidas.
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original

## 8.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. Cantidad: DOS (02) muestras
- b. Presentación: Según requerimiento del usuario
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria
- (1) Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento
- Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria
- Tipo : Copia
- d. Envase unitario: Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL  Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE:  PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077122
<b>HORTALIZAS</b>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 6 hasta 6	Fecha actualización	

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Autorización sanitaria
- (6) Lugar de origen

## 9.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

a. Normas técnicas internacionales:


- (1) Norma de Codex Alimentarius - FAO
- (2) Código internacional recomendado de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas - CAC/RCP 44-1995, emd. 1-2004.
- (3) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas - CAC/RCP 53-2003.
- (4) Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

b. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

c. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

d. Normas técnicas Peruanas – Instituto Nacional de Calidad

e. Especificación técnica propia.

 <p><b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad</p>	<p><b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b></p>	<p><b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077710</b></p>
<b>JAMONADA</b>		
<p><b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b></p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p><b>VERSIÓN: 2</b> <b>R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</b></p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

## JAMONADA

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "jamonada", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Es un embutido elaborado a base de carnes rojas y/o blanca, y/o grasa de porcino, y/o aves, y/o vacuno, y/o equino, bien triturados y mezclados. A esta masa se le puede agregar o no trozos de carnes rojas y/o blancas, puede tener o no agregado de vegetales y algunos aditivos permitidos, especias y ligantes.

#### b. Uso:

Este producto es de consumo masivo por el personal de la Institución, así como en la preparación de los alimentos para éstos.

#### c. Alcance: jamonada de pollo, jamonada de cerdo, jamonada de pavita, jamonada de ternera.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS


#### a. Requisitos Generales:

- (1) Todos los demás ingredientes y aditivos utilizados en su elaboración deberán cumplir con los requisitos de calidad establecidos en las Normas Técnicas Peruanas pertinentes sobre el tema y además en las disposiciones sanitarias vigentes.
- (2) Su elaboración y comercialización, deben estar garantizadas por el cumplimiento de las disposiciones del código de Buenas Prácticas para Carnes y Productos Cármicos, de tal manera que asegure su calidad.

#### b. Requisitos organolépticos:

- (1) Aspecto: la forma y el tamaño, deben corresponder a las características propias del producto, en cualquier caso, siempre deberán ser exentos de materias extrañas.
- (2) Sabor: característicos del producto y exentos de cualquier sabor extraño. No deberán estar rancios en ningún caso.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077710</b>
<b>JAMONADA</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

- (3) Olor: característico del producto y exentos de cualquier olor extraño. No deberán presentar olores ácidos.
- (4) Color: característico del producto y exentos de cualquier coloración extraña.
- (5) Textura: característica del producto, en general, la textura debe ser firme al tacto y elástica, salvo que en su Norma específica del producto se indique lo contrario.

c. Composición química:

Componente	Max/Min	Extrafino %	Fino %	Extra %	Económico %
Proteína Total	Min	12.00	10.00	8.00	6.00
Proteínas cárnicas	Min	10.00	8.00	6.00	4.00
Proteínas no cárnicas	Max	1.00	2.00	4.00	6.50
Grasas	Max	30.00	30.00	35.0	35.00
Proteínas del colágeno	Max	1.50	2.50	3.00	4.50
Féculas	Max	0.00	5.00	10.00	15.00
Niveles de Ca	Max	0.00	0.10	0.15	0.30

d. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	3	3	5	1	5 X10 <sup>4</sup>	5 X10 <sup>5</sup>
Escherichia coli	6	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
Clostridium perfringens	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----
Listeria monocytogenes	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----


4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

Funda biorientada de poliamida (PA) al vacío, de primer uso que soporten condiciones de transporte, manipuleo y almacenamiento.

NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077710</b>
<b>JAMONADA</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

**b. Vida útil:**

El Tiempo de Vida Útil (TVU) para el producto jamonada será de acuerdo a lo establecido en su Registro Sanitario DIGESA vigente, garantizado en condiciones de almacenamiento y a temperaturas de refrigeración.

Tener en cuenta que, al momento del internamiento, el producto no deberá exceder los DIEZ (10) días de fabricación.

**5.- EMPAQUE**

**a. Para transporte y manipuleo:**

Bolsa flexible de barrera de nylon con polietileno de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.


**b. Presentación y Unidad de medida:**

Unidad = paquete de 50 gramos como mínimo

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

**6.- ROTULADO DEL PRODUCTO**

Cada envase de jamonada deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077710</b>
<b>JAMONADA</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> <b>R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</b>
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023


- a. Nombre del producto
- b. Declaración de ingredientes
- c. Contenido neto
- d. Nombre y dirección. Deberá indicarse con fines de establecer responsabilidades, el nombre y domicilio legal del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.
- e. Número Registro sanitario
- f. Código del lote
- g. Fecha de vencimiento
- h. País de origen
- i. Condiciones de conservación

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto  
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
 Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto  
 Emitido por : Fabricante  
 Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración Jurada de origen.  
 Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)  
 Emitido por : Proveedor  
 Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales  
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
 Tipo : Copia



 <p><b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad</p>	<p><b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b></p>	<p><b>F.T. N° MGP- 077710</b></p>
<b>JAMONADA</b>		
<p><b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b></p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>


- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (proteína total, proteína cárnica, proteína no cárnica, grasas, proteína del colágeno, fécula y niveles de Ca)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada del contenido de aditivos alimentarios del lote a internar por cada internamiento
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
- Tipo : Original

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
NTP 201.006:1999 (revisada el 2019) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Embutidos con tratamiento térmico después de embutir o enmoldar. Definiciones, clasificación y Requisitos.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077710</b>
<b>JAMONADA</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 6 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

La jamonada deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).

b. Presentación: Cada unidad de 500 gramos

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- |     |             |   |  |
|-----|-------------|---|--|
| (1) | Documento   | : | Registro Sanitario del producto  |
|     | Emitido por | : | Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)                                |
|     | Base legal  | : | Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
|     | Tipo        | : | Copia  |
| (2) | Documento   | : | Ficha Técnica del producto   |
|     | Emitido por | : | Fabricante   |
|     | Tipo        | : | Original (Hoja membretada)   |

d. Envase unitario:


Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora. Las DOS (02) muestras dentro de una caja con tapa de poliestireno (PS)/Tecnopor.

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077712</b>
<b>CHORIZO</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 1 hasta 7	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

## CHORIZO

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Chorizo", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

El chorizo es un embutido crudo, curado o no, ahumado o no, constituido por una masa hecha a partir de carne de porcino, bovino o ave, o mezcla de éstas, grasa de porcino, bovino o ave; todos adecuadamente triturados y mezclados y con agregados de hortalizas, especias y aditivos.

#### b. Uso:


Este producto es de consumo masivo por el personal de la Institución, así como en la preparación de los alimentos para éstos.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) El chorizo deberá ser preparado a partir de carne que proceda de animales de abasto que hayan sido sometidos a inspección veterinaria ante mortem y post mortem.
- (2) Todos los ingredientes y aditivos utilizados en su elaboración deberán cumplir con los requisitos de calidad establecidos en las Normas Técnicas Peruanas pertinentes sobre el tema y en las disposiciones sanitarias vigentes.
- (3) En la elaboración de embutidos crudos no se permitirá el uso de almidones, féculas y harina de soya.
- (4) Su elaboración y comercialización, deben estar garantizadas por el cumplimiento de las disposiciones vigentes y del Código de Buenas Prácticas para Carne y Productos Cárnicos, de tal manera que asegure su calidad.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077712</b>
<b>CHORIZO</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 2 hasta 7		Fecha actualización: 29 Agosto 2023

**b. Requisitos organolépticos:**

- (1) Aspecto: la forma y el tamaño, deben corresponder a las características propias del producto, en cualquier caso, siempre deberán ser exentos de materias extrañas.
- (2) Sabor: agradable y característicos del producto; exentos de cualquier sabor extraño. No deberán estar rancios en ningún caso.
- (3) Olor: agradable y característico del producto; exentos de cualquier olor extraño. No deberán presentar olores ácidos.
- (4) Color: característico del producto y exentos de cualquier coloración extraña.
- (5) Textura: característica del producto.


**c. Composición:**

Componente	Max/Min	Extrafino %	Fino %	Extra %	Económico %
Carne	Min	70.00	60.00	30.00	20.00
Grasa	Max	20.00	30.00	41.00	41.00
Agua añadida	Max	10.00	10.00	15.00	15.00
Proteína no Cárnica	Max	0.00	0.00	3.50	3.50

NOTA: En las clases Extrafino y Fino, la carne provendrá exclusivamente de carcasa cuya clasificación son de primera y deben ser de porcino, bovino o ave. En la clase económico se permitirá también el uso de carne industrial.

**d. Requisitos microbiológicos:**

Agente microbiano	Categoría Clase		n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos (30° C)	1	3	5	3	10 <sup>6</sup>	10 <sup>7</sup>
Escherichia coli	6	3	5	1	50	5 X10 <sup>2</sup>
Staphylococcus aureas	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Clostridium perfringens	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	—

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP- 077712</p>
<p><b>CHORIZO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

#### 4.- ENVASE

##### a. Forma y tipo de envase:

Funda biorentada de poliamida (PA) al vacío, de primer uso que soporten condiciones de transporte, manipuleo y almacenamiento.

##### NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbase la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.


##### b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) para el producto chorizo será de acuerdo a lo establecido en su Registro Sanitario DIGESA vigente, garantizado en condiciones de almacenamiento y a temperaturas de refrigeración. Tener en cuenta que, al momento del internamiento, el producto no deberá exceder los DIEZ (10) días de fabricación.

#### 5.- EMPAQUE

##### a. Para transporte y manipuleo:

Bolsa flexible de barrera de nylon con polietileno, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077712</b>
<b>CHORIZO</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> <b>R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</b>
Fecha de entrada en vigencia: <b>Enero 2019</b>		Páginas desde 4 hasta 7	Fecha actualización: <b>29 Agosto 2023</b>

b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = paquete de 400 gramos a 1000 gramos

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

**6.- ROTULADO DEL PRODUCTO**

Cada envase de chorizo deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:


- a. Nombre del producto
- b. Declaración de ingredientes
- c. Contenido neto
- d. Nombre y dirección. Deberá indicarse con fines de establecer responsabilidades, el nombre y domicilio legal del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.
- e. Número Registro sanitario
- f. Código del lote
- g. Fecha de vencimiento
- h. País de origen
- i. Condiciones de conservación

**7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN**


Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077712</p>
<p><b>CHORIZO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

- c. Documento : Declaración Jurada de origen.  
Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)
- Emitido por : Proveedor
- Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (carne, grasa, agua añadida, proteína no Cárnica)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada del contenido de aditivos alimentarios del lote a internar por cada internamiento
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
- Tipo : Original

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077712</b>
<b>CHORIZO</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 6 hasta 7	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
NTP 201.012:1999 (revisada el 2019) CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Embutidos crudos. Definiciones, clasificación y requisitos.

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD


El chorizo deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- b. Presentación: Cada unidad de 200 gramos
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- (1) Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077712</b>
<b>CHORIZO</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 7 hasta 7	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

**d. Envase unitario:**


Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora. Las DOS (02) muestras dentro de una caja con tapa de poliestireno (PS)/Tecnopor.

**e. Rotulado de cada muestra:**

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-0770137</p>
<p><b>CHANCACA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

## CHANCACA

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Chancaca", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Llamada también panela, es un producto obtenido de la evaporación, concentración y cristalización del jugo de la caña de azúcar, sin ser sometido a operaciones de refinación. Puede ser en bloques o granulada. Está constituida por sacarosa, azúcares reductores, minerales y nutrientes propios de la caña de azúcar.

#### b. Uso:


Este producto se usa como ingrediente en la preparación de los alimentos, para el personal de la Institución.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) Dependiendo de la variedad de la caña, las condiciones agroecológicas y del proceso de elaboración, el color de la chancaca puede variar desde el amarillo claro hasta el marrón.
- (2) La chancaca debe estar libre de olores y sabores extraños y sólo se debe percibir el olor y sabor característico de la caña de azúcar.
- (3) La chancaca debe estar libre de materias extrañas, no puede estar fermentada ni presentar ataques visibles de hongos o presencia de insectos.
- (4) En la elaboración de chancaca no se permite el uso de azúcar ni de miel procedente de ingenios azucareros.
- (5) En la elaboración de chancaca no se debe usar compuestos azufrados ni aditivos como el hidrosulfito de sodio, hiposulfito de sodio ni otra sustancia química para blanquear el producto. Sólo se usará aditivos reguladores del pH del jugo de la caña de azúcar, permitidos por el Codex Alimentarius o de origen natural.
- (6) En la elaboración de chancaca no se permite el uso de colorantes naturales, artificiales ni colorantes idénticos a los naturales.
- (7) La chancaca no debe exceder los límites de residuos de plaguicidas establecidos por la autoridad sanitaria competente nacional.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-0770137</b>
<b>CHANCACA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

**b. Requisitos fisicoquímicos:**

- (1) Polarización: Mínimo 69, máximo 93
- (2) Humedad: máximo 3.5 % m/m
- (3) Azúcares reductores: mínimo 3 % m/m
- (4) Azúcares totales: máximo 96 % m/m
- (5) Impurezas insolubles: máximo 5000 mg/kg
- (6) Proteínas (N x 6,25): mínimo 0.2 % m/m
- (7) Cenizas: mínimo 1 % m/m
- (8) Hierro: mínimo 20 mg/kg
- (9) Fósforo: mínimo 50 mg/kg
- (10) Calcio: mínimo 100 mg/kg
- (11) Potasio: mínimo 1000 mg/kg

**c. Requisitos microbiológicos:**

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

**d. Contaminantes:**

Deberá cumplir con lo establecido en la legislación nacional vigente, la NTP 207.007, para metales pesados y residuos de plaguicidas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

**4.- ENVASE**


**a. Forma y tipo de envase:**

Bolsa de polietileno (PE) de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

**NOTA:**

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-0770137</b>
<b>CHANCACA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018		Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

**b. Vida útil:**

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto de la chancaca es de SEIS (6) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

## 5.- EMPAQUE

**a. Para transporte y manipuleo:**

Bolsa de polipropileno (PP) y/o caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.


**b. Presentación y Unidad de medida:**

Unidad = paquete de 500 gramos a 1000 gramos

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de chancaca deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-0770137</p>
<p><b>CHANCACA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante.
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- Número Registro sanitario
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.
- Código del lote
- Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera.

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- Documento : Registro Sanitario del producto

Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)

Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

Tipo : Copia
- Documento : Ficha Técnica del producto

Emitido por : Fabricante

Tipo : Original (Hoja membretada)
- Documento : Declaración Jurada de origen.  
Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)


Emitido por : Proveedor

Tipo : Original (Hoja membretada)
- Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales

Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)

Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

Tipo : Copia


 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-0770137</p>
CHANCACA		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (polarización, humedad, azúcares reductores, azúcares totales, impurezas insolubles, proteínas, cenizas, hierro, fósforo, calcio, potasio)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada de contenido de aditivos alimentarios del lote a internar.
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
- Tipo : Original
- h. Documento : Declaración jurada de contaminantes del lote a internar.
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
- Tipo : Original

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-0770137</b>
<b>CHANCACA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018		Páginas desde 6 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

c. **NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:**

NTP 207.200:2023 PANELA GRANULADA. Definiciones y requisitos.

**9.- CRITERIOS DE CALIDAD**

La chancaca deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

**10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS**

a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).

b. Presentación: Cada unidad de 200 gramos como mínimo

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- |     |             |   |  |
|-----|-------------|---|--|
| (1) | Documento   | : | Registro Sanitario del producto  |
|     | Emitido por | : | Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)                                |
|     | Base legal  | : | Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
|     | Tipo        | : | Copia  |
| (2) | Documento   | : | Ficha Técnica del producto   |
|     | Emitido por | : | Fabricante   |
|     | Tipo        | : | Original (Hoja membretada)   |

d. Envase unitario:

Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen



	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N°</p> <p>MGP- 077138</p>
<p><b>HOT - DOG</b></p>			
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM</p> <p>Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2</p> <p>R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia:</p> <p>Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización:</p> <p>29 Agosto 2023</p>	

## HOT-DOG

## 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Hot-dog", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

## 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

a. Descripción General:

Es un embutido cuya masa se hace con carnes rojas y/o blancas, y/o grasa y/o pellejo de ave, y/o porcino, y/o vacuno, y/o equino, todo debidamente triturado, molido y mezclado. Además, se le puede agregar otros aditivos permitidos.

b. Use:

Este producto es de consumo masivo por el personal de la Institución, así como en la preparación de los alimentos para éstos.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERISTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos Generales:

- (1) Los embutidos con tratamiento térmico después de embutir o enmoldar deberán ser preparados a partir de carne que proceda de animales de abasto que hayan sido sometidos a inspección veterinaria ante mortem y post mortem.
- (2) Todos los demás ingredientes y aditivos utilizados en su elaboración deberán cumplir con los requisitos de calidad establecidos en las Normas Técnicas Peruanas pertinentes sobre el tema y además en las disposiciones sanitarias vigentes.
- (3) Su elaboración y comercialización, deben estar garantizadas por el cumplimiento de las disposiciones del código de Buenas Prácticas para Carnes y Productos Cárnicos, de tal manera que asegure su calidad.

b. Requisitos organolépticos:

- (1) Aspecto: la forma y el tamaño, deben corresponder a las características propias del producto, en cualquier caso, siempre deberán ser exentos de materias extrañas.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077138</b>
<b>HOT - DOG</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 7		Fecha actualización: 29 Agosto 2023

- (2) Sabor: agradable y característicos del producto; exentos de cualquier sabor extraño. No deberán estar rancios en ningún caso.
- (3) Olor: agradable y característico del producto; exentos de cualquier olor extraño. No deberán presentar olores ácidos.
- (4) Color: característico del producto y exentos de cualquier coloración extraña.
- (5) Textura: característica del producto, en general, la textura debe ser firme al tacto y elástica.

c. Composición:

Componente	Max/Mi n	Extrafino %	Fino %	Extra %	Económico %
Proteína Total	Min	12.00	10.00	8.00	6.00
Proteínas cárnicas	Min	10.00	8.00	6.00	4.00
Proteínas no cárnicas	Max	1.00	2.00	4.00	6.50
Grasas	Max	30.00	30.00	35.0	35.00
Proteínas del colágeno	Max	1.50	2.50	3.00	4.50
Féculas	Max	0.00	5.00	10.00	15.00
Niveles de Ca	Max	0.00	0.10	0.15	0.30

d. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	3	3	5	1	5 X10 <sup>4</sup>	5 X10 <sup>5</sup>
Escherichia coli	6	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
Clostridium perfringens	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----
Listeria monocytogenes	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

Funda biorientada de poliamida (PA) al vacío, de primer uso que soporten condiciones de transporte, manipuleo y almacenamiento.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077138</b>
<b>HOT - DOG</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 3 hasta 7	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

**NOTA:**

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

**b. Vida Útil:**

El Tiempo de Vida Útil (TVU) para el producto hot dog será de acuerdo a lo establecido en su Registro Sanitario DIGESA vigente, garantizado en condiciones de almacenamiento y a temperaturas de refrigeración.

Tener en cuenta que, al momento del internamiento, el producto no deberá exceder los DIEZ (10) días de fabricación.



**5.- EMPAQUE**

**a. Para transporte y manipuleo:**

Bolsa flexible de barrera de nylon con polietileno, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

**b. Presentación y Unidad de medida:**

Unidad = paquete de 1 Kilogramo

**NOTA:** En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077138</b>
<b>HOT - DOG</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 7	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de hot-dog deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes
- Contenido neto
- Nombre y dirección. Deberá indicarse con fines de establecer responsabilidades, el nombre y domicilio legal del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.
- Número Registro sanitario
- Código del lote
- Fecha de vencimiento
- País de origen
- Condiciones de conservación

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- Documento : Declaración Jurada de origen.  
Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)  
Emitido por : Proveedor  
Tipo : Original (Hoja membretada)



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP- 077138</b>
<b>HOT - DOG</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 5 hasta 7	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (proteína total, proteína cárnica, proteína no cárnica, grasas y fécula)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada del contenido de aditivos alimentarios del lote a internar por cada internamiento
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
- Tipo : Original



## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077138</b>
<b>HOT - DOG</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> <b>R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</b>
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 6 hasta 7	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
NTP 201.006:1999 (revisada el 2019) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS.  
Embutidos con tratamiento térmico después de embutir o enmoldar.  
Definiciones, clasificación y Requisitos.

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El hot-dog deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).

b. Presentación: Cada unidad de 200 gramos

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- (1) Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP- 077138</b>
<b>HOT - DOG</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 7 hasta 7	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

**d. Envase unitario:**

Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora. Las DOS (02) muestras dentro de una caja con tapa de poliestireno (PS)/Tecnopor.

**e. Rotulado de cada muestra:**

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077714</b>
<b>CHICHARRÓN DE PRENSA</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

## CHICHARRÓN DE PRENSA

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Chicharrón de prensa", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Es un embutido frito y/o cocido, constituido por una masa hecha en base a carne de porcino, carne de cabeza, orejas, hocico, cachetes y pellejo de porcino picados (máscara de porcino); los cuales deben estar perfectamente mezclados. Además, tiene agregados de especias.

#### b. Uso:


Este producto es de consumo masivo por el personal de la Institución, así como en la preparación de los alimentos para éstos.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) El chicharrón de prensa antes de embutir o enmoldar deberán ser preparados a partir de carne que proceda de animales de abasto que hayan sido sometidos a inspección veterinaria ante mortem y post mortem.
- (2) Todos los demás ingredientes y aditivos utilizados en su elaboración deberán cumplir con los requisitos de calidad establecidos en las Normas Técnicas Peruanas pertinentes y en las disposiciones sanitarias vigentes.
- (3) La emulsión de pellejo, será elaborada exclusivamente a partir de pellejo de porcino pre-cocido y en perfecto estado de conservación, deberá encontrarse en un estado tal que permita su mezcla homogénea con todos los demás ingredientes.
- (4) En cuanto a las especias y condimentos, se permitirá el uso de pimienta, ajos, orégano, clavo de olor, comino, nuez moscada, ají, pimentón, palillo, culantro, cardamomo, tomillo, achiote, anís y canela, entre otras, también se permitirá el uso de aceites esenciales y/o oleorresinas. Estarán en proporciones adecuadas, y



	<div>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</div> <div>Normatividad con calidad</div>	<div>FICHA TÉCNICA:</div> <div>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</div>	<div>F.T. N°</div> <div>MGP- 077714</div>
CHICHARRÓN DE PRENSA			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

cada una de ellas cumplirá con su Norma Técnica Peruana respectiva. Además, se permitirá el uso de condimentos comerciales; siempre y cuando sean aprobados por la autoridad sanitaria.

- (5) Su elaboración y comercialización, deben estar garantizados por el cumplimiento de las disposiciones vigentes y del Código de Buenas Prácticas para Carne y Productos Cárnicos de tal manera que asegure su calidad.

**b. Requisitos Organolépticos:**

- (1) Aspecto: la forma y el tamaño, deben corresponder a las características propias del producto; en cualquier caso, siempre deberán ser exentos de materias extrañas.
- (2) Sabor: agradable y característicos del producto; exentos de cualquier sabor extraño. No deberán estar rancios en ningún caso.
- (3) Olor: agradable y característico del producto; exentos de cualquier olor extraño. No deberán presentar olores ácidos.
- (4) Color: característico del producto y exentos de cualquier coloración extraña.
- (5) Textura: característica del producto, en general, la textura debe ser firme al tacto y elástica.

**c. Composición:**

Calidad Componente	Max/Min	Extrafino %	Fino %	Extra %	Económico %
Proteína total	Min	14.00	12.00	10.00	10.00
Máscara/carne	Min	60.00	60.00	50.00	40.00
Pellejo	Max	20.00	30.00	40.00	50.00
Papada	Max	10.00	10.00	10.00	10.00

**d. Requisitos microbiológicos:**

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	3	3	5	1	5 X 10 <sup>4</sup>	5 X 10 <sup>5</sup>
Escherichia coli	6	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
Clostridium perfringens	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---
Listeria monocytogenes	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077714</b>
<b>CHICHARRÓN DE PRENSA</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

#### 4.- ENVASE

##### a. Forma y tipo de envase:

Funda biorientada de poliamida (PA) al vacío, de primer uso que soporten condiciones de transporte, manipuleo y almacenamiento.

##### NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

##### b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) para el producto chicharrón de prensa será de acuerdo a lo establecido en su Registro Sanitario DIGESA vigente, garantizado en condiciones de almacenamiento y a temperaturas de refrigeración.

Tener en cuenta que, al momento del internamiento, el producto no deberá exceder los DIEZ (10) días de fabricación.

#### 5.- EMPAQUE

##### a. Para transporte y manipuleo:


Bolsa flexible de barrera de nylon con polietileno de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

##### b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = 50 gramos como mínimo

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria.



 <b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077714</b>
<b>CHICHARRÓN DE PRENSA</b>		
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> <b>R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</b>
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de chicharrón de prensa deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante.
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- Número Registro sanitario
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.
- Código del lote
- Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera.

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- Documento : Registro Sanitario del producto

Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)

Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.


Tipo : Copia
- Documento : Ficha Técnica del producto

Emitido por : Fabricante

Tipo : Original (Hoja membretada)
- Documento : Declaración Jurada de origen.  
(Debe incluir fecha de producción o fecha de vencimiento y código de lote a internar)

Emitido por : Proveedor

Tipo : Original (Hoja membretada)

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077714</b>
<b>CHICHARRÓN DE PRENSA</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales.
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- f. Documento : Declaración jurada de contenido de aditivos alimentarios del lote a internar.
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
- Tipo : Original

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
 NTP 201.014:1999 (revisada el 2019) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Embutidos con tratamiento térmico antes de embutir o enmoldar. Definiciones, clasificación y requisitos.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077714</b>
<b>CHICHARRÓN DE PRENSA</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 6 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El chicharrón de prensa deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- b. Presentación: Cada unidad de 100 gramos como mínimo
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- (1) Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)

- d. Envase unitario:

Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora. Las DOS (2) muestras dentro de una caja con tapa de polietileno (PS)/ tecnopor.

- e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen

72  
24

 <b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP- 077711</b>
<b>JAMONES Y CARNES CURADAS</b>		
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

## JAMONES Y CARNES CURADAS

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Jamones y carnes curadas", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Es un producto cárnico elaborado en base a la carne de porcino y/o aves, sea pierna, brazuelo o el músculo largo dorsal, a los cuales se les retira o no la piel, huesos y grasa. La carne puede o no ser salada y/o curada y/o ahumada y/o escaldada, dependiendo del tipo de producto a elaborar. Además, se puede colorear y/o agregarle aditivos permitidos.

#### b. Uso:

Este producto es un complemento del desayuno y en la preparación de los alimentos para el consumo masivo del personal de la Institución.


#### c. Alcance: jamón inglés, jamón de país.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) Los jamones o carnes curadas deberán ser preparados a partir de carne que proceda de animales de abasto que hayan sido sometidos a inspección veterinaria ante mortem y post mortem.
- (2) Todos los demás ingredientes y aditivos utilizados en su elaboración deberán cumplir con los requisitos de calidad establecidos en las Normas Técnicas Peruanas pertinentes sobre el tema y además en las disposiciones sanitarias vigentes.
- (3) Su elaboración y comercialización, deben estar garantizadas por el cumplimiento de las disposiciones vigentes según la NTP 201.019:1999 (revisada el 2019) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Prácticas de higiene de los productos cárnicos elaborados. Requisitos, de tal manera que asegure su calidad.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077711</b>
<b>JAMONES Y CARNES CURADAS</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

**b. Características organolépticas:**

- (1) Aspecto: la forma y el tamaño, deben corresponder a las características propias del producto, en cualquier caso, siempre deberán ser exentos de materias extrañas.
- (2) Sabor: agradable y característicos del producto; exentos de cualquier sabor extraño. No deberán estar rancios en ningún caso.
- (3) Olor: agradable y característico del producto; exentos de cualquier olor extraño. No deberán presentar olores ácidos.
- (4) Color: característico del producto y exentos de cualquier coloración extraña.
- (5) Textura: característica del producto, en general, la textura debe ser firme al tacto y elástica; salvo que en su Norma específica del producto se indique lo contrario.

**c. Requisitos físico-químicos: Calidad componente Fino**

- (1) Proteína total: 15 % mínimo
- (2) Proteína cárnica: 14.20 % mínimo
- (3) Proteínas no cárnica: 1.70 % mínimo
- (4) Féculas: 0 %

**d. Requisitos microbiológicos:**

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	3	3	5	1	$5 \times 10^4$	$5 \times 10^5$
Escherichia coli	6	3	5	1	10	$10^2$
Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10	$10^2$
Clostridium perfringens	8	3	5	1	10	$10^2$
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----
Listeria monocytogenes	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----


**4.- ENVASE**

**a. Forma y tipo de envase:**

Funda biorientada de poliamida (PA) al vacío, de primer uso que soporten condiciones de transporte, manipuleo y almacenamiento.

**NOTA:**

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP- 077711</p>
<p><b>JAMONES Y CARNES CURADAS</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) para el producto jamones y carnes curadas será de acuerdo a lo establecido en su Registro Sanitario DIGESA vigente, garantizado en condiciones de almacenamiento y a temperaturas de refrigeración.

Tener en cuenta que, al momento de internamiento, el producto no deberá exceder los DIEZ (10) días de fabricación.

## 5.- EMPAQUE

a. Para transporte y manipuleo:

Bolsa de polipropileno (PP) y/o caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = Empaquetado 50 gramos como mínimo

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de jamones y carnes curadas deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- a. Nombre del producto
- b. Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- c. Contenido neto
- d. Nombre y dirección del fabricante



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077711</b>
<b>JAMONES Y CARNES CURADAS</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024	


- e. Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- f. Número Registro sanitario
- g. Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- h. Código del lote
- i. Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración Jurada de origen.  
Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)  
Emitido por : Proveedor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP- 077711</b>
<b>JAMONES Y CARNES CURADAS</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (Proteína total Proteína cárnica Proteínas no cárnicas y Féculas)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
NTP 201.006:1999 (revisada el 2019) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Embutidos con tratamiento térmico después de embutir o enmoldar. Definiciones, clasificación y requisitos.


## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

Los jamones y carnes curadas deberán cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- Presentación: Cada unidad de 500 gramos
- Documentación técnica de presentación obligatoria:



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP- 077711</p>
<p><b>JAMONES Y CARNES CURADAS</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

- (1) Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)

d. Envase unitario:


Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora. Las DOS (02) muestras dentro de una caja con tapa de poliestireno (PS)/Tecnopor.

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077118</p>
<p><b>FRUTAS FRESCAS</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018.</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización:</p>


## FRUTAS FRESCAS

### 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

- a. Es el órgano comestible de una planta de una misma especie, constituido por el ovario maduro de una flor que por lo general contiene una o más semillas y cualquier parte de la flor que tenga íntima asociación con dicho ovario.
- b. Los frutos pueden tener diversas formas, superficie, color y tamaño según la especie.
- c. Alcance: berenjena, camu camu, coco, cocona, chirimoya, fresa, granadilla, higo fresco, kiwi, lima dulce, lúcuma, manzana (de agua, chilena, delicia, israel y verde), mandarina, mango (criollo, haden, rojo), maracuyá, membrillo, naranja (china, de mesa, huando), palta (punta), papaya, pecana, pepino dulce, pepinillo, pepino, pera (canela y de agua), piña (hawaiana, cayetana, selva), plátano (verde, de seda, manzano, camanejo, isla, bellaco), sandía, tamarindo, toronja, tuna, uva (blanca, chilena, negra).

### 2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

- a. Características organolépticas:
  - (1) Color: característico al tipo de fruta y según el estado de madurez.
  - (2) Olor y sabor: característico al tipo de fruta, exento de cualquier olor y/o sabor extraño.
  - (3) Forma: característico al tipo de fruta.
  - (4) Aspecto: fresco, característico al tipo de fruta.
  - (5) Consistencia: firme
- b. Requisitos físico-químicos:
  - (1) Las frutas frescas deberán estar: enteros; sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo; limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible; exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto; exentos de

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077118</p>
<p><b>FRUTAS FRESCAS</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: I</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>


- humedad externa anormal; exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas o congelación; estar prácticamente exentos de magulladuras y malformaciones.
- (2) Tamaño: uniforme de acuerdo al tipo de fruta.
  - (3) El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por frutas del mismo origen, variedad, calidad y calibre.
  - (4) Los lotes de frutas deberán ser prácticamente uniforme en cuanto a madurez y coloración.
  - (5) La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.
  - (6) Las frutas que presenten pedúnculo, éste deberá estar intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados.
  - (7) El desarrollo y condición de las frutas deberán ser tales que les permitan alcanzar el grado apropiado de madurez fisiológica, de conformidad con las características peculiares de la variedad; soportar el transporte y la manipulación; y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, de forma que puedan madurar satisfactoriamente.
  - (8) No deberá presentar parásitos y/o insectos vivos o muertos, así como, cualquier materia extraña visible.
  - (9) No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos o cualquier otro agente biológico, químico o físico.

c. Requisitos microbiológicos:

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

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para las frutas frescas es de SIETE (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>	<b>FICHA TÉCNICA DE:  PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077118</b>
<i>Normatividad con calidad</i>			
<b>FRUTAS FRESCAS</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	<b>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM</b> <b>Fecha: 22 Mayo 2018</b>	<b>VERSIÓN: 1</b>	
<b>Fecha de entrada en vigencia:</b> <b>Mayo 2018</b>	<b>Páginas desde 3 hasta 6</b>		<b>Fecha actualización</b>

nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

#### 4.- PRESENTACIÓN

Caja de madera para fruta en kilogramos.

#### 5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO


##### a. Envase primario

- (1) Las frutas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, limpios y de buena calidad, con la finalidad de evitar cualquier daño externo o interno del producto.
- (2) Se permite el uso de papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.
- (3) Deberá disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995).

#### 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de frutas frescas deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el decreto supremo N° 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- a. Denominación del producto (especie y variedad).
- b. Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- c. Presentación
- d. Autorización sanitaria
- e. N° de Lote

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077118</p>
FRUTAS FRESCAS		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización

- f. Fecha de empaquetado o envasado
- g. Fecha de caducidad o consumo
- h. Origen


## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento  
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.  
Tipo : Copia
- b. Documento : Declaración Jurada dónde se compromete a dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Emitido por : Representante legal de la empresa o proveedor.  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía  
Emitido por : Fabricante o distribuidor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Certificado de contenido de residuos de plaguicidas del lote a internar.  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077118</p>
<p><b>FRUTAS FRESCAS</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

a. Normas técnicas internacionales:

- (1) Norma del Codex alimentarius.
- (2) Código internacional recomendado de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas - CAC/RCP 44-1995, emd. 1-2004.
- (3) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas - CAC/RCP 53-2003.

b. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

c. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

d. Especificación técnica propia.

**9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN**

a. Cantidad: DOS (02) muestras

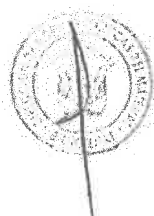
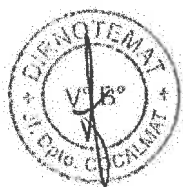
b. Presentación: Según requerimiento del usuario


c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- |               |   |   |
|---------------|---|---|
| (1) Documento | : | Autorización Sanitaria del establecimiento                              |
| Emitido por   | : | Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)                           |
| Base legal    | : | Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria |
| Tipo          | : | Copia   |

d. Envase unitario: Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.


e. Rotulado de cada muestra: Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>	<b>FICHA TÉCNICA DE:  PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077118</b>
<i>Normatividad con calidad</i>			
<b>FRUTAS FRESCAS</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNIM Fecha: 22 Mayo 2018		<b>VERSIÓN: 1</b>
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 6 hasta 6		<i>Fecha actualización</i>

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Autorización sanitaria
- (6) Lugar de origen



 <p><b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b></p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p><b>FICHA TÉCNICA DE:</b></p> <p><b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b></p>	<p><b>F.T. N° MGP-077143</b></p>
<b>QUESO FRESCO</b>		
<p><b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b></p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

## QUESO FRESCO

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Queso fresco", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Es el queso obtenido a partir de leche pasteurizada, sin madurar, sin corteza, que está listo para su consumo poco después de su fabricación.

También el queso fresco tradicional es el queso blando, no madurado ni escaldado, moldeado, de textura relativamente firme, levemente granular, sin cultivos lácticos, obtenido por separación del suero después de la coagulación de la leche pasteurizada, entera, descremada o parcialmente descremada, o una mezcla de algunos de estos productos y que cumple con los requisitos especificados en la NTP 202.195:2019 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Queso fresco. Requisitos.

b. Este producto es un complemento en el desayuno y en la preparación de los alimentos para el consumo masivo del personal de la Institución.


c. Alcance: Queso fresco con sal pasteurizado

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) Se recomienda que los productos queso fresco se preparen y manejen de acuerdo con las secciones de los Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969), el Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos (CAC/RCP 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex como Códigos para prácticas de higiene.
- (2) Los quesos frescos deberán elaborarse exclusivamente con leche pasteurizada y bajo estrictas condiciones higiénico-sanitarias.
- (3) Los quesos frescos no deberán presentar corteza.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077143</p>
<p><b>QUESO FRESCO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

- (4) La grasa y las proteínas lácteas de los quesos frescos no podrán ser sustituidas por elementos de origen no lácteo.
- (5) Los quesos frescos deberán conservarse bajo condiciones de refrigeración, a temperaturas entre 2° C y 6° C hasta su consumo.

b. Características organolépticas:

- (1) La apariencia, textura, color, olor y el sabor de los quesos frescos deberán ser los característicos para el tipo de queso que corresponda y deberán estar libres de sustancias y caracteres sensoriales extraños.
- (2) La pasta deberá presentar una textura suave, deberá ser fácil de cortar y podrá presentar pequeñas grietas características.

c. Requisitos físico-químicos:

Requisitos	Elaborado a base de leche entera	Elaborado a base de leche parcialmente descremada	Elaborado a base de leche descremada
Materia grasa en el extracto seco (% m/m)	≥40	≥15	<15
Humedad (% m/m)	≥46	≥46	≥46


d. Aditivos alimentarios:

Se podrán usar los aditivos alimentarios permitidos por la autoridad sanitaria nacional competente y por el Codex Alimentarius, en su versión vigente para este producto contemplado en la NTP 202.195:2019 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Queso fresco. Requisitos.

e. Contaminantes:

El Queso fresco deberá cumplir con los niveles máximos para contaminantes que se especifican para el producto en la Norma General para Contaminantes y Toxinas en Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077143</p>
<p><b>QUESO FRESCO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

f. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Coliformes	5	3	5	2	$5 \times 10^2$	$10^3$
Staphylococcus aureus	7	3	5	2	10	$10^2$
Escherichia coli	6	3	5	1	3	10
Listeria monocytogenes	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----

#### 4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

En bolsa de polietileno, bolsa plástica laminada de BOPP, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:


- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto queso fresco es de QUINCE (15) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077143</p>
<p><b>QUESO FRESCO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

## 5.- EMPAQUE

### a. Para transporte y manipuleo:

Bolsa de polipropileno (PP) y/o caja de cartón corrugado con 4 hormas de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

### b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = 1000 gramos como mínimo

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de queso fresco deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:


- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- Número Registro sanitario
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- Código del lote
- Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN


Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- |              |   |  |
|--------------|---|--|
| a. Documento | : | Registro Sanitario del producto  |
| Emitido por  | : | Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)                                |
| Base legal   | : | Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| Tipo         | : | Copia  |



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077143</p>
<p><b>QUESO FRESCO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

- b. Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración Jurada de origen.  
Debe incluir fecha de producción o fecha  
vencimiento y código de lote a internar)  
Emitido por : Proveedor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga  
Validación Técnica Oficial del Plan HACCP,  
para productos nacionales  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e  
Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento  
sobre Vigilancia y Control Sanitario de  
Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo  
que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-  
V.01 para el tipo de producto  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original
- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (humedad,  
materia grasa en extracto seco)  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada de contaminantes del lote  
a internar  
Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el  
Jefe de control de calidad  
Tipo : Original

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077143</p>
<p><b>QUESO FRESCO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

- h. Documento : Declaración jurada de contenido de aditivos alimentarios del lote a internar
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el Jefe de control de calidad
- Tipo : Original

#### 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI Reglamento de la leche y productos lácteos.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
N.T.P. 202.195 – 2019 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Queso fresco. Requisitos.


#### 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El queso fresco deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

#### 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- Presentación: Cada unidad de 500 gramos
- Documentación técnica de presentación obligatoria:
  - Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077143</p>
<p><b>QUESO FRESCO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 7 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

- (2) Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)

d. Envase unitario:


Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen



 <p><b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad</p>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>		<p>F.T. N° MGP- 077513</p>
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
<b>SAZONADOR PARA GUIZO</b>			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19- MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019		VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 1 hasta 5		Fecha actualización:

## SAZONADOR PARA GUIZO

### 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Son una mezcla selecta de especias con orégano, comino, sal, perejil, ajo y cebolla en polvo entre otros; pensada para realzar al máximo el sabor de las comidas.

### 2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

#### a. Características organolépticas:


- (1) Sabor: característico
- (2) Color: característico al producto
- (3) Olor: agradable, característico del producto.
- (4) Consistencia: característica al producto
- (5) El producto no deberá presentar síntomas de rancidez, sabores, colores u olores que indiquen la descomposición de éste.

#### b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Las materias primas y aditivos utilizados en su elaboración deben ser aptos para el consumo humano y cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Técnicas Peruanas pertinentes y además en las disposiciones sanitarias vigentes.
- (2) Podrá contener aditivos permitidos en las dosis máximas indicadas en la norma sanitaria correspondiente.
- (3) El contenido del envase será como mínimo el 95 % del peso neto declarado.

#### c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g ó mL	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	$10^2$	$10^3$
Levaduras	2	3	5	2	$10^2$	$10^3$
Coliformes	5	3	5	2	$10^3$	$10^3$

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP- 077513</p>
<p>SAZONADOR PARA GUISO</p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19- MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización:</p>

### 3. VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el sazónador para guiso es de SEIS (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

### 4. PRESENTACIÓN

Unidad: 10 a 180 gramos

### 5. ENVASE PARA INTERNAMIENTO

El envase deberá ser de primer uso y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

El producto deberá estar envasado en recipientes de un material que proteja al producto de la contaminación ambiental; que sea inerte a la acción del contenido y que no comunique a éste sabores extraños.


El envase deberá ser impermeable al aceite y al agua y deberá llevar precinto de seguridad.

Nota: En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación y tipo de envase.

### 6. ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de sazónador para guiso deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento


 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP- 077513</p>
<p>SAZONADOR PARA GUIZO</p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19- MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: I</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización:</p>

- e. Peso neto
- f. Número de lote
- g. Registro sanitario
- h. Lugar de origen
- i. Ingredientes

## 7. EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original
- c. Documento : Certificado de garantía  
Emitido por : Fabricante o distribuidor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Constancia de origen  
(solo para productos nacionales, debe incluir Fecha de producción y Nros. de lote a internar)  
Emitido por : Fabricante o productor  
Tipo : Original
- e. Documento : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

 <b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>		<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077513</b>
	<b>SAZONADOR PARA GUIZO</b>		
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19- MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 1</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización:	

Tipo : Copia

- f. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto.
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
- Tipo : Original

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Especificación técnica propia.

## 9. PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- CANTIDAD: DOS (02) unidades
- PRESENTACIÓN: Cada unidad de 180 gramos.
- DOCUMENTACIÓN TECNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

Documento

Registro Sanitario del producto


Emitido por

Dirección General de Salud  
Ambiental (DIGESA)

Base legal

Decreto Supremo N° 007-98-SA  
Reglamento sobre Vigilancia y Control



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077513</b>
<b>SAZONADOR PARA GUISO</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-19- MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 1</b>
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización:

Tipo	Sanitario de Alimentos y Bebidas. Copia
Documento	Ficha Técnica del producto
Emitido por	Fabricante
Tipo	Original (Hoja membretada)


d. ENVASE UNITARIO: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de origen



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077177</b>
<b>MIXTURA DE MARISCOS</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 1</b>
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 1 hasta 4	Fecha actualización

## MIXTURA DE MARISCOS

### 1. DESCRIPCIÓN GENERAL

La mixtura de mariscos es un producto marino basado en la mezcla de almejas, camarón, anillas, botón nuca, calamar, choritos, langostinos, mejillones, pulpo, pota en rodajas y recortes, entre otros.

- a. Alcance.- Mariscos crudos congelados, mariscos pre cocidos o cocidos congelados y mariscos ahumados.

### 2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

- a. Características organolépticas:

- (1) Color: Natural, característico a cada especie.
- (2) Olor: Típico de cada especie en su presentación.
- (3) Aspecto: Característico de cada especie, bien conservada, frescos, sanos y limpios.
- (4) Textura: Turgentes, firmes y tiernos, la cual es típica de cada especie.

- b. Requisitos microbiológicos:

Agentes microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g.	
					m	M
Aerobios Mesófilos (30 °C)	1	3	5	3	$5 \times 10^3$	$10^5$
<i>Escherichia coli</i>	4	3	5	3	10	$10^4$
<i>Saphylococcus aureus</i>	7	3	5	2	$10^2$	$10^3$
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----


### 3. VIDA ÚTIL

- a. El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la mixtura de mariscos es de SEIS (6) días, garantizado en condiciones de almacenamiento y congelación en las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

### 4. PRESENTACIÓN

Unidad: En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación del producto.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077177</p>
<p><b>MIXTURA DE MARISCOS</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización</p>

## 5. ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Bolsa de polietileno (PE) de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

Nota: Los envases destinados a los productos deben ser de uso exclusivo y de primer uso, quedando estrictamente prohibida la reutilización de cualquier envase.

El material de los envases debe ser de uso alimentario y exclusivo para tal fin, no deben transferir olores ni contaminación al alimento, quedando sujetos a la verificación por parte de la autoridad sanitaria.

## 6. ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de mixtura de mariscos deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el decreto supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Número de lote
- Lugar de origen
- Ingredientes


## 7. EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- |              |  |
|--------------|--|
| a. Documento | : Certificado Oficial Sanitario y de Calidad   |
| Emitido por  | : Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) del Instituto Tecnológico Pesquero del Perú – ITP                |
| Base legal   | : Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, Reglamento de la Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera |





 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077177</p>
<p><b>MIXTURA DE MARISCOS</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización</p>


## 9. PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra)
- b. Presentación: Cada unidad de 250 gramos
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria
  - (1). Documento : Certificado Oficial Sanitario y de Calidad  
 Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) del Instituto Tecnológico Pesquero del Perú – ITP  
 Base legal : Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, Reglamento de la Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera SANIPES.  
 Tipo : Copia
  - (2) Documento : Ficha Técnica del producto  
 Emitido por : Fabricante  
 Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Envase unitario: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora
- e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Lugar de origen



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077312</p>
<p>NUEZ MOSCADA ENTERA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

## NUEZ MOSCADA ENTERA

### 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Se entiende por nuez moscada al producto obtenido a partir de las semillas desprovistas de los arillos de la planta *Myristica fragans*, las cuales se secan al fuego y se les golpea para obtener las verdaderas semillas, para posteriormente llevarlas a procesos de industrialización y envasadas en recipientes sanitarios para garantizar su calidad.

La nuez moscada es de forma ligeramente ovoide, entre 20-30 mm. de largo y 15-18 mm. de ancho.

### 2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD


La nuez moscada deberá ser inocua y apropiada para ser elaborada para el consumo humano; se encontrará con un grado de madurez tal que le permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin afectar su calidad, sabor y aroma típico y llegar en condiciones satisfactorias a su destino de acuerdo al decreto supremo 007-98-SA Capítulo II: Artículo 26.

#### a. Características organolépticas

- (1) Color: Pardo rojizo oscuro
- (2) Olor: Fuerte y aromático
- (3) Sabor: Agradable y ligeramente amargo
- (4) Aspecto: característico de su presentación
- (5) La nuez moscada deberá estar exento de sabores, olores anormales, insectos y ácaros vivos.

#### b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Deberá estar libre de fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña, incluida la originada por la misma planta (raíz, tallo, partículas comunes, etc.)
- (2) No deberá presentar impurezas minerales provenientes de piedras u otros materiales objetables.
- (3) No deberá presentar enmohecimiento, rancidez ni suciedad.
- (4) La nuez moscada deberá estar exentos de metales pesados o contaminantes químicos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud humana.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:	F.T. N° MGP-077312
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	
NUEZ MOSCADA ENTERA		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18--MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización

- (5) Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Comisión del Codex Alimentarius.
- (6) Deberá estar exento de microorganismos, parásitos y no contendrá sustancias procedentes de microorganismos incluidos hongos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

c. Requisitos microbiológicos:

- (1) No deberá contener microorganismos patógenos, toxinas e inhibidores microbianos ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto.

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	I.I
Hongos	3	3	5	1	$10^2$	$10^3$
Levaduras	3	3	5	1	$10^2$	$10^3$
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	$10^2$

### 3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la nuez moscada es de UN (01) mes, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

### 4.- PRESENTACIÓN


Unidad: mínimo de 100 gramos

### 5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

a. Envase primario

- (1) La nuez moscada entera estará en bolsa de polipropileno o frasco de vidrio original de fábrica, quedando prohibido cualquier tipo de transvase.
- (2) La nuez moscada se envasará salvaguardando las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas propias.

- b. No se acepta bolsas elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio,

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077312</b>
<b>NUEZ MOSCADA ENTERA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 1</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización	

mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

- c. Los envases deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan, incluidos los sacos de yute, envases de hojalata, cajas o sacos de plástico. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables.

#### 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada bolsa de nuez moscada entera deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el decreto supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:


- a. Denominación del producto (especie y variedad).
- b. Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- c. Presentación
- d. Registro sanitario
- e. N° de Lote
- f. Fecha de vencimiento
- g. Número de lote
- h. Origen

#### 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA – "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".  
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077312</p>
<p><b>NUEZ MOSCADA ENTERA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18--MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

- c. Documento : Certificado de garantía  
Emitido por : Fabricante o distribuidor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Constancia de origen  
(solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internar)  
Emitido por : Fabricante o productor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- e. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL


#### B.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. Especificación técnica propia.

#### 9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestras y contramuestra)
- b. Presentación: Cada unidad de 100 gramos como mínimo
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077312</b>
<b>NUEZ MOSCADA ENTERA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18--MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 1</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización	

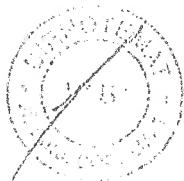
- (1) Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia


- (2) Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)

d. Envase unitario: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora

e. Rotulado de cada muestra:  
Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de origen



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077147</p>
<p><b>YOGURT SABORIZADO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

## YOGURT SABORIZADO

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Yogurt saborizado", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

El yogurt es el producto obtenido por medio de la fermentación de la leche, que puede haber sido elaborado a partir de productos obtenidos de la leche o sin modificaciones en la composición, por medio de la acción de microorganismos adecuados y teniendo como resultado la reducción del pH, con o sin coagulación (precipitación isoelectrica). Estos cultivos de microorganismos serán viables, activos y abundantes en el producto, hasta la fecha de duración mínima.

El yogurt saborizado es el yogurt cuya composición ha sido modificada mediante la incorporación de un máximo de 50% (m/m) de ingredientes no lácteos (tales como carbohidratos nutricionales y no nutricionales, frutas y conservadores derivados de los mismos, cereales, miel, frutos secos y otros alimentos aromatizantes naturales e inocuos) y/o sabores.

Por el contenido de grasa podrá ser:


- a) Yogurt entero
- b) Yogurt parcialmente descremado
- c) Yogurt descremado

#### b. Uso:

Este producto es un ingrediente en la preparación de los alimentos para el consumo masivo del personal de la Institución.

#### c. Alcance: yogurt saborizado (frutado y/o aromatizado) sabores fresa, vainilla o durazno.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077147</p>
<p><b>YOGURT SABORIZADO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) La grasa de la leche no podrá ser sustituida por grasa de origen no lácteo.
- (2) Inmediatamente después de su elaboración el producto deberá ser mantenido en refrigeración, a una temperatura de 8 °C o menos, hasta su consumo.
- (3) Al yogurt aromatizado (frutado o saborizado) se le podrá agregar hasta un 50% (m/m) de ingredientes no lácteos.

#### b. Características organolépticas:


- (1) Color: característico a la fruta
- (2) Sabor y olor: característico a la fruta
- (3) Aspecto: homogéneo
- (4) Consistencia: viscosa semi fluida

#### c. Requisitos físico-químicos:

Requisitos	Yogurt entero	Yogurt parcialmente descremado	Yogurt descremado	Yogurt deslactosado (**)
Materia grasa Láctea % (m/m)	Min. 3,0	0,6 – 2,9	Max. 0,5	
Sólidos no grasos % (m/m)	Min. 8,2	Min. 8,2	Min. 8,2	
Acidez, Expresada en g de ácido % (m/m)	0,6 – 1,5	0,6 – 1,5	0,6 – 1,5	
Proteína de Leche % (m/m)	Min. 2,7 %	Min. 2,7 %	Min. 2,7 %	
Lactosa % (m/m)				Max 0,7

#### d. Requisitos microbiológicos:

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

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077147</p>
<p><b>YOGURT SABORIZADO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

e. Aditivos alimentarios:

Se podrán usar los aditivos permitidos por la autoridad nacional competente o en su defecto por la Comisión del Codex Alimentarius en su versión vigente para este producto

#### 4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

Botella plástica de polietileno de alta densidad, de primer uso y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbase la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.


b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto yogurt saborizado es de UN (1) mes, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

#### 5.- EMPAQUE

a. Para transporte y manipuleo:

Caja de cartón corrugado o bandeja de cartón corrugado recubierto de plástico termo contraíble. El embalaje deberá ser resistente al manipuleo y almacenamiento.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077147</p>
<p><b>YOGURT SABORIZADO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = 180 gramos como mínimo

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

**6.- ROTULADO DEL PRODUCTO**

Cada envase de yogurt saborizado deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:


- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- Número Registro sanitario
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- Código del lote
- Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera

**7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN**


Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- |              |   |  |
|--------------|---|--|
| a. Documento | : | Registro Sanitario del producto  |
| Emitido por  | : | Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)                                |
| Base legal   | : | Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| Tipo         | : | Copia  |



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077147</p>
<p><b>YOGURT SABORIZADO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

- b. Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración Jurada de origen.  
Debe incluir fecha de producción o fecha  
vencimiento y código de lote a internar)  
Emitido por : Proveedor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga  
Validación Técnica Oficial del Plan HACCP,  
para productos nacionales  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e  
Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento  
sobre Vigilancia y Control Sanitario de  
Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo  
que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-  
V.01 para el tipo de producto  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original
- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (materia  
grasa, sólidos no grasos, acidez, proteína de  
leche y lactosa)  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada de aditivos alimentarios del  
lote a internar  
Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el Jefe  
de control de calidad  
Tipo : Original

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077147</p>
<p><b>YOGURT SABORIZADO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:


- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
NTP 202.092:2014 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leches fermentadas. Yogurt. Requisitos

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El yogurt entero bebible deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- Presentación: Cada unidad de 180 mililitros a 1000 mililitros
- Documentación técnica de presentación obligatoria:
  - Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
  - Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077147</p>
<p><b>YOGURT SABORIZADO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 7 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

d. Envase unitario:

Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen

