

# FICHA TÉCNICA APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : PEPINILLO CALIDAD PRIMERA  |
| Denominación técnica  | : PEPINO CALIDAD PRIMERA   |
| Unidad de medida      | : UNIDAD   |
| Descripción general   | : El pepinillo es el fruto de la hortaliza <i>Cucumis sativus</i> L. cuyo color va desde el verde oscuro al verde claro; de sabor y color característicos. |

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

### 2.1. Del bien

El pepinillo calidad primera se clasifica de acuerdo a su tamaño, según se indica en la siguiente tabla, de acuerdo a lo establecido en el numeral 4.1.3 de la NTP 011.113:2019 y su Corrigenda Técnica:

| Código de calibre | Tamaño                  |                    |
|-------------------|-------------------------|--------------------|
|                   | Rango de longitud en cm | Rango de masa en g |
| B                 | 20 – 25                 | 500 – 600          |
| C                 | 15 – 19                 | 300 – 500          |
| D                 | 10 – 14                 | ≤ 300              |

El pepinillo calidad primera debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA       | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA  |
|----------------------|---|---|
| <b>CALIDAD</b>       |   |   |
| Requisitos generales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar enteros, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y cáscara razonablemente lisa.</li> <li>- Ser de forma, sabor y olor característicos de la variedad.</li> <li>- Ser de color verde oscuro a claro, pero homogéneo.</li> <li>- Estar prácticamente rectos.</li> <li>- Estar libres de defectos de origen meteorológico (granizo, quemaduras de sol, daños por frío), mecánico (rajaduras, magulladuras, cicatrices), entomológico (insectos) o genético-fisiológico (mosaicos).</li> <li>- Estar exentos de cualquier olor o sabor extraño.</li> <li>- Estar libres de humedad anormal externa.</li> <li>- Excluirse todos los que estén afectados por pudrición o deterioro, al grado que sean inadecuados para su consumo.</li> </ul> | NTP 011.113:2019<br>HORTALIZAS. Pepino.<br>Requisitos. 2ª Edición, y su<br>Corrigenda Técnica NTP<br>011.113:2019/CT 1:2022<br>HORTALIZAS. Pepino.<br>Requisitos. CORRIGENDA<br>TÉCNICA 1. 1ª Edición |
| Color                | Verde oscuro.<br><br>Tolerancia: Máximo 10% con coloración comercial mediana (es aquel que presenta un tercio de su superficie de un color verde claro o blanquecino).  |   |



| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|---|--|--|
| Forma   | Normal (prácticamente rectos con muy ligeras contracciones y gradualmente angostos en los extremos).<br><br><u>Tolerancia:</u> Máximo 10% de frutos ligeramente deformes.  |  |
| Tamaño<br><br>(Relación entre la longitud y la masa del fruto)                                  | Longitud: Máximo 25 cm<br>Peso: Máximo 600 g<br><br><u>Tolerancia:</u> Máximo 5% de frutos de calidad inmediata inferior.  |  |
| Diámetro<br><br>(medida de mayor diámetro del fruto tomada en ángulo recto al eje longitudinal) | Máximo: 6,0 cm<br><br><u>Tolerancia:</u> Máximo 5% de frutos de calidad inferior.  |  |
| Aspecto   | Frescos, sin signos de deshidratación y/o lignificación.<br><br><u>Tolerancia:</u> Máximo 10% de pérdida de peso por deshidratación.   |  |
| Sanidad   | Sanos, libres de insectos, enfermedades u otras alteraciones que pueden perjudicar su conservación y consumo.<br><br><u>Tolerancias:</u><br>a) Daños entomológicos:<br>- Comeduras (producidas generalmente por "gusano de tierra"): Máximo 1%<br>- Perforaciones (producidas generalmente por <i>Diaphania nitidalis</i> ): 0%<br>b) Daños fitopatológicos (enfermedades):<br>- Pudriciones: 0% |  |
| Grado de madurez  | Incipiente formación de semilla y cáscara suave.<br><br><u>Tolerancia:</u> Máximo 5% de frutos con semilla formada.  |  |
| Daños mecánicos   | Exentos de magulladuras, cortes o rajaduras.<br><br><u>Tolerancia:</u> Máximo 5%   |  |
| <b>INOCUIDAD</b>  | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .  | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el código de calibre del pepinillo calidad primera de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Pepinillo calidad primera – código de calibre B.

## **2.2. Envase y/o embalaje**

Los pepinillos calidad primera deben ser envasados tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, ventilados y bien presentados, según se indica en los numerales 6 y 7.1.2 de la NTP 011.113:2019 y su Corrigenda Técnica.

Los envases y materiales de empaque deben ser nuevos, sanitariamente aptos, técnicamente adecuados, limpios, homogéneos en presentación, resistentes a la manipulación y al transporte. También pueden utilizarse envases reutilizables, que cumplan con todos los requisitos antes especificados, según se indica en el numeral 7.1.5 de la NTP 011.113:2019 y su Corrigenda Técnica.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase y/o embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y/o embalaje, tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## **2.3. Rotulado**

~~El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 7.2 de la NTP 011.113:2019 y su Corrigenda Técnica:~~

- nombre del producto y la variedad;
- grado de calidad: "primera";
- tamaño;
- número aproximado de pepinillos;
- contenido neto en kilogramos;
- nombre o razón social o marca del productor, envasador o vendedor;
- país de origen;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

## **2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



