

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PAPA YUNGAY CALIDAD EXTRA
Denominación técnica : PAPA YUNGAY GRADO DE CALIDAD EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La variedad Yungay tiene pulpa cremosa amarillenta y el uso sugerido es sancochado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La papa Yungay calidad extra debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|----------------------------|----------|--|--|-------|---------|---------|--------------|---------|--------|-------|--------------|--------|-------|-------|----------|---------|---------|--------|
| CALIDAD | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Uniformidad | Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad Yungay deben presentar las siguientes características: – Forma oval – chatos tamaño grande y compactas. – Piel amarillenta con jaspes rojizos, ojos superficiales y en poco número. – Pulpa cremosa amarillenta. | NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tamaño ¹ | <table><tr><th rowspan="2">Diámetro (D) y peso (g)</th><th colspan="3">Calibres</th></tr><tr><th>Extra</th><th>Primera</th><th>Segunda</th></tr><tr><td>D mayor (mm)</td><td>151-104</td><td>103-73</td><td>77-45</td></tr><tr><td>D menor (mm)</td><td>101-61</td><td>60-45</td><td>44-32</td></tr><tr><td>Peso (g)</td><td>710-321</td><td>320-132</td><td>131-20</td></tr></table> | | Diámetro (D) y peso (g) | Calibres | | | Extra | Primera | Segunda | D mayor (mm) | 151-104 | 103-73 | 77-45 | D menor (mm) | 101-61 | 60-45 | 44-32 | Peso (g) | 710-321 | 320-132 | 131-20 |
| Diámetro (D) y peso (g) | Calibres | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Extra | | Primera | Segunda | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D mayor (mm) | 151-104 | | 103-73 | 77-45 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D menor (mm) | 101-61 | | 60-45 | 44-32 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Peso (g) | 710-321 | | 320-132 | 131-20 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sanidad y aspecto | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel) | Máximo 1% m/m | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras | Máximo 2% m/m | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Brotamiento | 0% m/m | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Verdeamiento | 0% m/m | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Pudrición seca | 0% m/m | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Pudrición húmeda | 0% m/m | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores) | Máximo 2% m/m | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Mezclas varietales | 0% m/m | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Porcentaje máximo acumulado | 5% m/m | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

¹ Los diámetros mayor y menor están referidos a las dimensiones máximas y mínimas de los ejes longitudinal y transversal del tubérculo cuando se intersecan en ángulo recto.



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------|---|--|
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el tamaño de papa Yungay calidad extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: papa Yungay calidad extra de calibre primera.

2.2. Envase y/o embalaje

La papa Yungay calidad extra debe ser envasada según lo establecido en las normas Codex: CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las papas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: NTP 231.275, NTP 311.313, etc.).

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. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar lo siguiente:

- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida 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.

² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

