 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077029
PESCADO TOLLO HGT CONGELADO		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAR 2018	VERSIÓN: 2 RD 005-2023 MGP-DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 6	Actualización: 24 MAR 2023

PESCADO TOLLO HGT CONGELADO

1.- 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 "pescado tollo HGT congelado", para que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad, vital para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima, balanceada y de calidad.

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

Hay DOS (2) especies de pescado tollo que más se capturan, los cuales pertenecen a la especie *Mustelus whitney* y *Mustelus mento*.
El Pescado tollo HGT congelado, eviscerado, sin cabeza, sin aleta y sin cola, congelado y sanitariamente apto para el consumo humano debe ser congelado rápidamente a temperaturas de -18°C o menores.

3.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD


a. Características organolépticas:

- | | |
|---------------------|---|
| (1) Color: | Característico |
| (2) Olor: | Característico, libre de olores anormales |
| (3) Sabor: | Característico |
| (4) Textura: | Firme, elástica (no pegajosa) |
| (5) Deshidratación: | Ausencia. |

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Deberá de estar exento de bloques de hielo en la parte interna como en la parte externa del envase que contiene al producto.
- (2) Exento de contener metales nocivos como plomo, cobre y arsénico.
- (3) Libre de quemaduras por frío
- (4) pH = 6.6 – 6.8



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077029</p>
<p>PESCADO TOLLO HGT CONGELADO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 RD 005-2023 MGP-DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 6</p>	<p>Actualización: 24 MAR 2023</p>

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	5×10^5	10^6
Escherichia coli	4	3	5	3	10	10^2
Staphylococcus aureus	7	3	5	2	10^2	10^3
Salmonella sp	10	2	5	0	Ausencia/ 25g	---
Vibrio cholerae	10	2	5	0	Ausencia/ 25g	---
Vibrio parahaemolyticus	10	2	5	0	Ausencia/ 25g	---

d. Contaminantes:

Se deberá evitar cualquier sustancia o compuesto no añadido intencionalmente al producto hidrobiológico, que está presente en los mismos como resultado de la producción, fabricación, procesamiento, envasado, empaquetado, distribución o almacenamiento u otra etapa de la cadena productiva o, como resultado de la contaminación ambiental.

4.- ENVASE

a. Envase


No Aplicable

b. Unidad de medida

1 (UNA) unidad = 1 Kg. = 1000 gr.

c. Vida útil

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el Pescado Tollo HGT 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.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077029
PESCADO TOLLO HGT CONGELADO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 RD 005-2023 MGP-DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 6	Actualización: 24 MAR 2023	

5.- EMPAQUE

a. EMPAQUE INDIVIDUAL PARA EL INTERNAMIENTO

Bolsa de polietileno de alta densidad (PEAD) de primer uso, que soporte las condiciones de transporte, manipuleo y almacenamiento.

b. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:

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

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.


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 que contenga el Pescado Tollo HGT 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:

- 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 Faenamiento
- Fecha de Vencimiento
- Tiempo de Vida Útil
- Peso Neto
- Número de Lote
- Lugar de Origen
- Condiciones de almacenamiento



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE:	
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	
F.T. N° MGP-077029		
PESCADO TOLLO HGT CONGELADO		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 RD 005-2023 MGP-DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 6	Actualización: 24 MAR 2023

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 SANIPES.
- 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 Nros. 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:

 <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-077029</p>
<p>PESCADO TOLLO HGT CONGELADO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 RD 005-2023 MGP-DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 6</p>	<p>Actualización: 24 MAR 2023</p>

- 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. 041.001 - 2019 Pescado Fresco. Requisitos.
NTP 209.038 - 2019 Alimentos Envasados. Etiquetado de alimentos preenvasados.
NTP 900.080:2015 Envases y embalajes. Requisitos de los envases y embalajes.
NTP-CODEX CXS 36 2020. Pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente.

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El cumplimiento de las características y requisitos indicados en el párrafo (3) de la presente ficha técnica.


10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de TRES (03) kilogramos de Pescado Tollo HGT Congelado.

c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

- (1) Documento Emitido por : Certificado Oficial Sanitario y de Calidad
: 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 Emitido por : Ficha Técnica del producto
: 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-077029</p>
<p>PESCADO TOLLO HGT CONGELADO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 RD 005-2023, MGP-DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Actualización: 24 MAR 2023</p>

Tipo : Original (Hoja membretada)


d. ENVASE UNITARIO: Envase de fábrica sin abrir. Las DOS (2) muestras dentro de una caja con tapa de poliestireno (PS)/Tecnopor. 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:

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077104
CAFÉ SOLUBLE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 1 hasta 5	R.D. N° 013-2023/DNTM 12 Junio 2023	

CAFÉ SOLUBLE

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

El café soluble o instantáneo es el producto comercial consistente en un polvo fluido, de color, sabor y aroma característicos, obtenidos por la deshidratación del extracto acuoso de granos de café tostados y molidos, pudiendo ser el polvo adicionando aromas y aceites provenientes exclusivamente de café tostado.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- (1) Color: marrón característico
- (2) Sabor: Agradable
- (3) Olor: característico
- (4) Solubilidad en agua caliente: se disolverá rápidamente en 30 segundos con moderada agitación.
- (5) Solubilidad en agua fría: se disolverá en 3 minutos con moderada agitación.

b. Requisitos físico-químicos:


El producto deberá estar libre de todo cuerpo extraño y no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia del café.

REQUISITOS	PARÁMETRO
Humedad máxima.	3.5 %
Cenizas totales máximo:	10 % máximo
Cafeína:	0.9% mínimo
pH:	4.8 – 5.2
Almidón:	Ausencia

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clases	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	3	3	5	1	10	10 ²



 <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-077104</p>
<p>CAFÉ SOLUBLE</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 5</p>	<p>R.D. N° 013-2023/DNTM 12 Junio 2023</p>

3.- 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 del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

Unidad = De 180 a 250 gramos.

5.- 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:

- 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.
- a. 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

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077104
CAFÉ SOLUBLE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 3 hasta 5	R.D. N° 013-2023/DNTM 12 Junio 2023	

El envase será suficientemente inerte a la acción del producto, estéril, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

a. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:

Caja de cartón corrugado resistente al 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.

- | | | |
|----|--|---|
| a. | 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 |
| b. | Documento
Emitido por
Tipo | : Ficha Técnica del producto
: Fabricante
: Original (Hoja membretada) |
| c. | Documento
Emitido por
Tipo | : Certificado de garantía (Declaración jurada)
: Fabricante o distribuidor
: Original (Hoja membretada) |
| d. | Documento | : Constancia de origen (Declaración jurada)
(solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internar) |



 <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>CAFÉ SOLUBLE</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>	<p>R.D. N° 013-2023/DNTM 12 Junio 2023</p>


- 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 : 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
- g. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (cenizas totales, cafeína, azúcar agregado y almidón)
- 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".



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077104
CAFÉ SOLUBLE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 5 hasta 5	R.D. N° 013-2023/DNTM 12 Junio 2023	


- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
NTP 209.316 – 2019 Café Soluble.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- 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 (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 Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077305</p>
<p>MEJORADOR DE MASA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 4</p>	<p>R.D. N° 013-2023/DNTM 12 Junio 2023</p>

MEJORADOR DE MASA

1.- 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.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

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

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Humedad: 13.60 % Máximo
- (2) Cenizas: 1.60 % Max.
- (3) Acidez titulable: 0.56% Max.

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el 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.


4.- PRESENTACIÓN

Unidad = MIL (1,000) gramos.

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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° de "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-077305</p>
<p>MEJORADOR DE MASA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 4</p>	<p>R.D. N° 013-2023/DNTM 12 Junio 2023</p>

- 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. Lugar de Origen

6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Bolsa de Polietileno (PE) 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.

a. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO


Caja de cartón corrugado de primer uso.

7.- 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 (Declaración jurada)
Emitido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Constancia de origen (Declaración jurada)



 <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-077305</p>
<p>MEJORADOR DE MASA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 4</p>	<p>R.D. N° 013-2023/DNTM 12 Junio 2023</p>

- (solo para productos nacionales, debe incluir
Fecha de producción y Nros. de lote a internar)
- Emitido por : Fabricante o productor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (cenizas,
acidez titulable)
- 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.
- Especificación técnica propia.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- PRESENTACIÓN: Cada unidad de MIL (1,000) gramos.
- DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

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



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077305</p>
<p>MEJORADOR DE MASA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 4</p>	<p>R.D. N° 013-2023/DNTM 12 Junio 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) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Lugar de origen



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTO E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077102
ANÍS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4 R.D. N° 012-22 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021		Páginas desde 1 hasta 4	Fecha actualización 11 Mayo 2022

ANÍS

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Sustancia de origen vegetal, deshidratada empleada para sazonar o mejorar el sabor de los alimentos. Es obtenido de los frutos del *pimpinella anisum*.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- Olor: Aromático
- Sabor: Dulce

b. Requisitos físico-químicos:

- Aceite esencial: No menor de 2%
- Cenizas Totales: No mayor de 9%

c. Requisitos microbiológicos:

XVII.2 Hierbas de uso alimentario para infusiones (té, mate, manzanilla, boldo, otros).						
Agente microbiano	Categoría	Clases	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	3	3	5	1	10 ²	10 ³
Enterobacteriaceas	5	3	5	2	10 ²	10 ³

3.- VIDA ÚTIL


El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el Anís 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 = MIL (1,000) gramos

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada bolsa de Anís 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:

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077 102</p>
<p>ANÍS</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° 012-22 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización 11 Mayo 2022</p>

- 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

6.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

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

Embalaje para internamiento:

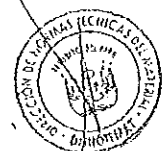
Saco de polietileno (PE) de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.


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.

- 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 : Certificado de garantía (declaración jurada)
Emitido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Constancia de origen (declaración jurada)



 <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>
ANÍS		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4 R.D. N° 012-22 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización 11 Mayo 2022</p>

(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 : Declaración Única de Aduanas (DUA)
solo para productos importados)
- Emitido por : Autoridad Aduanera
Tipo : Copia
- f. 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. ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PROPIA.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades



 <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: 4 R.D. N° 012-22 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización 11 Mayo 2022</p>

b. PRESENTACIÓN: Cada unidad 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


(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:

- Presentación
- Número de lote
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Registro sanitario
- Lugar de origen



 <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-077302</p>
LEVADURA INSTANTÁNEA		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 1 hasta 4	Fecha actualización Marzo 2021

LEVADURA INSTANTÁNEA

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Se define como levadura, el producto activo obtenido por cultivo, concentración y purificación de microorganismos del género *sacharomyces*, cuya función es la de producir alcohol o anhídrido carbónico.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- (1) Aspecto: Granulado
- (2) Color: Crema
- (3) Olor: Sui Generis

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Humedad máxima: 6%
- (2) Cenizas máxima: 5%
- (3) Actividad de Fermentación mínimo: 98%

3.- VIDA ÚTIL


El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la 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.

4.- PRESENTACIÓN

Unidad = QUINIENTOS (500) gramos

5.- 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:

 <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-077302</p>
LEVADURA INSTANTÁNEA		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 2 hasta 4	Fecha actualización Marzo 2021

- 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

6. ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Papel tr laminado litografiado, 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.

- Documento : Ficha Técnica del producto

Emitido por : Fabricante


Tipo : Original (Hoja membretada)
- Documento : Certificado de garantía (Declaración jurada)

Emitido por : Fabricante o distribuidor

Tipo : Original (Hoja membretada)
- Documento : Constancia de origen (Declaración jurada)

(solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote o internar)

Emitido por : Fabricante o productor

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077302
LÉVADURA INSTANTÁNEA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021		Páginas desde 3 hasta 4	Fecha actualización Marzo 2021

Tipo : Original (Hoja membretada)

d. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (cenizas, actividad fermentativa)
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO O 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. 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 QUINIENTOS (500) 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


 <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>
<p>LEVADURA INSTANTÁNEA</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° 003-21/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización: Marzo 2021</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) Lugar de origen



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077110</p>
<p>VINAGRE DE VINO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>R.D. N° 013-2023/DNTM 12 Junio 2023</p>

VINAGRE DE VINO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el obtenido por la fermentación acética del vino.

Alcance: Vinagre de vino tinto, vinagre de vino blanco.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- (1). Aspecto: límpido
- (2). Olor: característico
- (3). Sabor: característico
- (4). Color: característico al vino de procedencia.


b. REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS

- (1) Densidad (a 20° C): 1.010 a 1.023
- (2) PH potenciómetro(mínimo): 4
- (3) Acidez total en gramos de ácido acético por 100 ml (mínimo): ~~2.2-2.8~~
- (4) Acidez fija en gramos de ácido tartárico por 100 ml: 0.1 a 0.3
- (5) Alcohol en volumen a 20° C (máximo): 1 %
- (6) Extracto seco a 100° C (mínimo): 1.2%
- (7) Extracto libre de azúcares reductores (Mínimo): 0.7%
- (8) Cenizas totales (mínimo): 0.1%
- (9) Alcalinidad de las cenizas en mililitros de ácido normal (mínimo): 2.1%
- (10) Cloruro de sodio (máximo): 0.1 %
- (11) Sulfatos expresados en KHSO₄ (máximo): 0.1 %

c. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

- (1) Estar libre de gérmenes y bacterias patógenas.
- (2) Estar libre de anguítulas, vegetales criptogámicos y otros parásitos o insectos.



 <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>VINAGRE DE VINO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 5</p>	<p>R.D. N° 013-2023/DNTM 12 Junio 2023</p>

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el vinagre de vino 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.- PRESENTACIÓN

Unidad = de 200 a 5000 mililitros

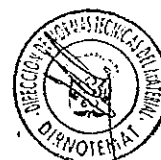
5.- ROTULADO DEL PRODUCTO


Cada botella de vinagre de vino 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

6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077110
VINAGRE DE VINO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020	Páginas desde 3 hasta 5	R.D. N° 013-2023/DNTM 12 Junio 2023	

a. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:

Caja de cartón de primer uso.

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.

- | | | |
|----|--|---|
| a. | 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 |
| b. | Documento
Emitido por
Tipo | : Ficha Técnica del producto
: Fabricante
: Original (Hoja membretada) |
| c. | Documento
Emitido por
Tipo | : Certificado de garantía (Declaración jurada)
: Fabricante o distribuidor
: Original (Hoja membretada) |
| d. | Documento

Emitido por
Tipo | : Constancia de origen (Declaración jurada)
(solo para productos nacionales, debe incluir Fecha de producción y Nros. de lote a interior)
: Fabricante o productor
: 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-077110</p>
<p>VINAGRE DE VINO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>	<p>R.D. N° 013-2023/DNTM 12 Junio 2023</p>


- 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 : Informe de Ensayo Microbiológico (gérmenes y bacterias patógenas).
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
- Tipo : Original
- g. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (acidez).
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
- Tipo : Original
- Cuándo presentar : Al momento del internamiento del producto.

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 209.020 -1970 Vinagre.




 <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>VINAGRE DE VINO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>R.D. N° 013-2023/DNTM 12 Junio 2023</p>

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) muestras
- b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de QUINIENTOS (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



 <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>MANTECA VEGETAL</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° 030-22 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021.</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización 08 setiembre 2022</p>

MANTECA VEGETAL

1.- OBJETO O FINALIDAD

Establecer en los procesos adquisitivos las características organolépticas, requisitos físico-químicos y microbiológicos de los insumos componentes de la ración orgánica y mejoramiento de rancho correspondientes a los víveres a ser entregados a las unidades dependencias que preparan el racionamiento del personal militar en actividad y acuartelado de acuerdo a lo establecido en las Instrucciones para el servicio de racionamiento en las unidades y dependencias ISRA-C-13201.

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

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

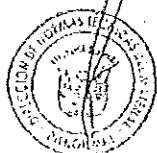
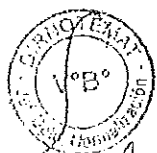
3.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD


a. Características organolépticas:

- (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 Máx.
- (3) Índice de peróxido: 10 Mg/Kg. Máx.
- (4) Materia volátil a 105° C: 0.2 % m/m Máx.
- (5) No deberá contener materias extrañas en suspensión.
- (6) Se permitirá el uso de los aditivos alimentarios en proporciones indicados en la Norma General para los aditivos alimentarios (CXS192-1995).



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077304</p>
<p>MANTECA VEGETAL</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° 030-22 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización 08 septiembre 2022</p>

- (7) Deberán cumplir con los niveles máximos estipulados en la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CXS 193-1995).

4.- ENVASE

- a. Bolsa de polietileno de alta densidad (PEAD), 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.

- b. El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la manteca vegetal es de OCHO (08) meses, 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.

- c. Presentación:

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

5.- EMPAQUE


Empaque para internamiento: Caja de cartón de primer uso

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
- 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>E.T. N° MGP-077304</p>
/AAANTECA VEGETAL		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 5 R.D. N° 030-22 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización 08 setiembre 2022</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. Registro sanitario
- f. Código de lote
- g. Fecha de vencimiento
- h. País de origen
- i. Condiciones de conservación

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 : 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 : Resolución Directoral vigente que otorga 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.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077304</p>
<p>MANTECA VEGETAL</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° 030-22 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización 08 setiembre 2022</p>

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 : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V01 (XXXXXX).

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:

- Codex Alimentarius "Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales" CXS 19 – 1981.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación 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 209.038 – 2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados.

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

Se verificará el cumplimiento de las características de calidad establecidas en la presente ficha técnica.




 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con carácter	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077304
MANTECA VEGETAL		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018	VERSIÓN: 5 R.D. N° 030-22 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización 08 setiembre 2022

10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

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



Handwritten signature or mark.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077036</p>
<p>TOMATE PINTO ITALIANO</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° 004-2020/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 3</p>	<p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</p>

TOMATE PINTO ITALIANO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

El tomate (*Lycopersicon esculentum*) es una hortaliza, destinados a la comercialización en estado fresco para consumo humano. El tomate italiano es el que muestra un cambio de coloración de verde a amarillo tanino, rosado o rojo, según la variedad.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD


El producto de primera no deberá presentar alteraciones producidas por agentes extraños como insectos, tierra y larvas. El producto no deberá presentar síntomas de rancidez ni sabores, colores u olores que indiquen su descomposición. El tomate no deberá ser de injerto. Los tomates deberán ser colocados en cajas debidamente acomodadas de forma que el producto no se maltrate, sin papel que cubra el producto, de acuerdo al Decreto Supremo 007-98-SA Capítulo II: Artículo 26.

a. Requisitos organolépticos:

- (1) Color: Amarillo (exterior)
Anaranjado (pulpa)
- (2) Forma: Típica del cultivo
- (3) Diámetro: 10 cm de masa
- (4) Aspecto: Fresco

b. Requisitos físico - químicos:

- (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%

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077036
TOMATE PINTO ITALIANO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 3	Fecha actualización 14 de febrero 2020	

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto tomate pinto italiano 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 del Perú.

4.- UNIDAD DE MEDIDA

No aplica.

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

No aplica.

6.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO


Cajón de madera resistente al manipuleo, transporte 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.

- | | | | |
|----|--|---|--|
| a. | Documento
Emitido por
Base legal | : | Autorización Sanitaria del establecimiento
Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
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 |

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077036</p>
TOMATE PINTO ITALIANO		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 3	Fecha actualización 14 de febrero 2020

Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

Emitido por
Tipo

: Representante legal de la empresa o proveedor.
: Original (Hoja membretada)

c. Documento
Emitido por
Tipo

: Certificado de garantía (Declaración jurada)
: Fabricante o distribuidor
: 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".
- ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PROPIA.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

No aplica.

A handwritten signature or mark, possibly a stylized letter 'R' or a similar symbol, located in the bottom right corner of the page.

 <p>DIRECCIÓN : NORMAS TÉCNICAS DE MATERIAL Normatividad : calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077037</p>
<p>ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD</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° 004-2020/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</p>

ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

- Se entiende por zanahoria, a la raíz de las plantas herbáceas que pertenece a la familia de las Umbelíferae, al género *Daucus* y especie *carota*.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

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.


Según el Decreto Supremo 007-98-SA Capítulo II: Artículo 26, "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".

a. Requisitos organolépticos:

- (1) Tamaño: 15 a 17 cm aproximado.
- (2) Peso: Entre 100 y 250 g, aproximadamente.
- (3) Color naranja con vetas perpendiculares a su longitud de color amarillas.
- (4) Textura dura y sólida.
- (5) Sabor ligeramente dulce.
- (6) Enteras y firmes.

b. Requisitos fitosanitarios:

- (1) Aspecto: fresco y sano (se excluyen las zanahorias afectadas por podredumbre o daños que impidan el consumo humano).
- (2) Limpias: Exentas de materias extrañas (grasa, tierra, residuos visibles de agroquímicos, etc).
- (3) Exentas de humedad exterior anormal.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077037
ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 4	Fecha actualización 14 de febrero 2020	

- (4) Libre de microorganismos, insectos y hongos.
- (5) 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.
- (6) 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.
- (7) Exentas de deformaciones severas que afectan severamente la apariencia del producto.
- (8) No debe de presentar consistencia leñosa (no zanahoria tronco).
- (9) Pudrición: V.N.: 0%
- (10) Picadura: V.N.: 0%

c. Requisitos microbiológicos:


Las zanahorias deben cumplir con los requisitos mínimos siguientes:
(expresados en ufc/g).

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

d. Requisitos microbiológicos:

Para la zanahoria se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- 1) Metales Pesados: La zanahoria deberá cumplir con los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius:
 - Cadmio (Cd): Nivel Máximo (NM) 0.1 mg/kg
 - Plomo (Pb): Nivel Máximo (NM) 0.1 mg/kg

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077037</p>
<p>ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD</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° 004-2020/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</p>

- 2) Residuos de plaguicidas: La zanahoria deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto zanahoria de primera calidad es de ETE (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

Unidad = CINCUENTA (50) kilogramos

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

No aplica.

6.- ENVASE PRIMARIO PARA EL INTERNAMIENTO


Malla 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.

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normalidad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077037
ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 4	Fecha actualización 14 de febrero 2020	

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 (Declaración jurada)
 Emitido por : Fabricante o distribuidor
 Tipo : Original (Hoja membretada)
 Cuando presentar : Al momento del internamiento del producto

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.- MUESTRAS PARA LA EVALUACIÓN PARA CONTROL DE CALIDAD

No aplica.

 <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-077009</p>
<p>CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 004- 2020/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</p>

CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Las cebollas rojas o *Allium cepa* de base carnosas e hinchada constituye el bulbo formado por numerosas capas gruesas y carnosas al interior.

Las cebollas rojas a diferencia de las blancas, contienen un tipo de antioxidantes, las antocianinas, que son los pigmentos naturales que les confieren el color violáceo.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Deberá ser roja criolla de primera calidad, colocada en mallas de CINCUENTA (50) Kg., no deberá presentar síntomas de rancidez ni sabores, ni olores que indiquen su descomposición, deberá estar libre de humedad sin hojas secas ni rasgos de descomposición (pudrición).


Según el Decreto Supremo 007-98-SA Capítulo II: Artículo 26, "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".

a. Requisitos organolépticos:

- (1) Color: Rojo violáceo, rojo intenso, violáceo
- (2) Sabor: Característico
- (3) Forma: Globosa, esférica o elipsoidal
- (4) Peso: Entre 100 y 250 gramos cada una

b. 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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077009
CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 4	Fecha actualización 14 de febrero 2020	

- (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 %

c. Requisitos microbiológicos:

Las cebollas rojas deben cumplir con los requisitos mínimos siguientes:
(Expresados en ufc/g).

AGENTE MICROBIANO	CATEGORÍA	CLASE	N	C	LÍMITE POR G.	
					M	M
Escherichia coli	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	----

d. Contaminantes:


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.

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto cebolla roja 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 del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

a. Unidad = CINCUENTA (50) kilogramos.

	<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>CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD</p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</p>	

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

No aplica.

6.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Malla de polietileno o (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.

- | | | |
|----|--|--|
| a. | Documento
Emilido por
Base legal

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

Emilido por
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
: Representante legal de la empresa o proveedor.
: Original (Hoja membretada) |
| c. | Documento
Emilido por
Tipo | : Certificado de garantía (Declaración jurada)
: Fabricante o distribuidor
: 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-077009</p>
<p>CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD</p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 004- 2020/DNTM</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</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:

- 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.- PRESENTACION DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

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°</p> <p>MGP-077122</p>
<p>HORTALIZAS</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM</p> <p>Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2</p> <p>R.D. N° 005-2023 MGP-DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia:</p> <p>Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Actualización:</p> <p>24 MAR 2023</p>

HORTALIZAS

1.- 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 "hortalizas", que al ser utilizado 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

- 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.
- Alcance: col china, espinaca, espinaca serrana, lechuga (americana), camote morado, col china, lechuga (americana, morada), lechuga orgánica, brócoli, coliflor, colucho, 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 maría (hierba buena, culantro y perejil), huacatay, manzanilla, menta, nabo, orégano fresco, pack choy, romero, siete hierbas, tomillo, sacha 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.


3.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

- Características organolépticas:

Las hortalizas deberán estar: enteros, sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo humano.

- Color: característico al tipo de hortaliza y según el estado de madurez.
- Forma: característico al tipo de hortaliza
- Aspecto: característico al tipo de hortaliza
- Tamaño: uniforme de acuerdo al tipo de hortaliza



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077122
HORTALIZAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 005-2023 MGP-DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 2 hasta 6	Actualización: 24 MAR 2023	

- (5) El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por hortalizas del mismo origen, variedad, calidad y calibre.
- (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	M
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10 ³	10 ³
<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-077122</p>
<p>HORTALIZAS</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNIM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 005-2023 MGP-DNIM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 6</p>	<p>Actualización: 24 MAR 2023</p>

4.- ENVASE

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 (1° uso), 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 de 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.
- (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 Práctica Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995).

b. Envase para internamiento

NOTA: En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación y el tipo de envase.


c. 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.

5.- EMPAQUE

- a. En mallas de polipropileno: camote morado, col china, lechuga (americana, morada), lechuga orgánica, brócoli, coliflor, olluco.
- b. En atados: espinaca, espinaca serrana, cebolla china, poro, anís, betarraga, rabanito, culantro, perejil, chincho, acelga, albahaca, cola de



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normalidad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077122</p>
<p>HORTALIZAS</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° 005-2023 MGP-DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 6</p>	<p>Actualización: 24 MAR 2023</p>

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.

c. En cajas de madera: caigua, rocoto entero, chonta, pimienta (verde, rojo, amarillo y morrón), chonta, alcachofa, zapallito italiano, zapallo loche.

d. 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.

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
Emitido por
Base legal | : Autorización Sanitaria del establecimiento
: Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
: 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 |



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FECHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077122
HORTALIZAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 005-2023 MGP-DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde: 5 hasta 6		Actualización: 24 MAR 2023

- Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Emitted by : Representative legal of the company or provider.
Type : Original (hoja membretada)
- c. Documento : Certificate of guarantee
Emitted by : Manufacturer or distributor
Type : Original (hoja membretada)
- d. Documento : Certificate of content of residues of
plaguicides.
Emitted by : Laboratory accredited by INACAL
Type : 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:

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. **Revisado 2020**
- (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

NTP 011.118:1991 (revisada el 2018) FRUTAS Y HORTALIZAS. Condiciones físicas en cámaras de refrigeración. Definiciones y medición.
NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS. Col crespa. 1ª Edición



 <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>HORTALIZAS</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° 005-2023 MGP-DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Actualización: 24 MAR 2023</p>

8.- CRITERIOS DE CALIDAD

Se verificará el cumplimiento de las características de calidad establecidas en la presente ficha técnica.

10.- 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:

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

