

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

1. REQUISITOS DE HABILITACIÓN DEL PROVEEDOR DEL BIEN

Contiene los requisitos de Habilitación (mínimos y vigentes) que debe presentar el proveedor en un procedimiento de selección, de tal forma que se acredite llevar a cabo la actividad económica materia de la contratación, según la reglamentación aplicable en el territorio nacional.

Nº	Denominación del Bien	Requisito de habilitación
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL		
1.	Ajo categoría primera	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
2.	Ajo categoría segunda	
3.	Ajo categoría tercera	
4.	Alcachofa categoría extra	
5.	Alcachofa categoría I	
6.	Alcachofa categoría II	
7.	Arveja partida calidad 1 – extra	
8.	Arveja partida calidad 2 – superior	
9.	Arveja partida calidad 3 – corriente	
10.	Arveja verde categoría extra	
11.	Arveja verde categoría primera	
12.	Arveja verde categoría segunda	
13.	Camote amarillo calidad primera	
14.	Camote amarillo calidad segunda	
15.	Camote amarillo calidad tercera	
16.	Carambola categoría extra	
17.	Carambola categoría I	
18.	Carambola categoría II	
19.	Choclo categoría extra o primera	
20.	Choclo categoría segunda	
21.	Choclo categoría tercera	
22.	Col crespa calidad extra	
23.	Col crespa calidad primera	
24.	Col crespa calidad segunda	
25.	Durazno categoría extra	
26.	Durazno categoría I	
27.	Durazno categoría II	
28.	Durazno categoría III	
29.	Espárrago blanco categoría extra	
30.	Espárrago blanco categoría I	
31.	Espárrago blanco categoría II	
32.	Espárrago verde categoría extra	
33.	Espárrago verde categoría I	
34.	Espárrago verde categoría II	
35.	Fresa calidad extra	
36.	Fresa calidad primera	
37.	Fresa calidad segunda	

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	Denominación del Bien	Requisito de habilitación
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL		
38.	Frijol bayo calidad 1 – extra	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
39.	Frijol bayo calidad 2 – superior	
40.	Frijol bayo calidad 3 – corriente	
41.	Frijol blanco calidad 1 – extra	
42.	Frijol blanco calidad 2 – superior	
43.	Frijol blanco calidad 3 – corriente	
44.	Frijol caballero calidad 1 – extra	
45.	Frijol caballero calidad 2 – superior	
46.	Frijol caballero calidad 3 – corriente	
47.	Frijol canario calidad 1 – extra	
48.	Frijol canario calidad 2 – superior	
49.	Frijol canario calidad 3 – corriente	
50.	Frijol castilla calidad 1 – extra	
51.	Frijol castilla calidad 2 – superior	
52.	Frijol castilla calidad 3 – corriente	
53.	Frijol panamito calidad 1 – extra	
54.	Frijol panamito calidad 2 – superior	
55.	Frijol panamito calidad 3 – corriente	
56.	Garbanzo calidad 1 – extra	
57.	Garbanzo calidad 2 – superior	
58.	Garbanzo calidad 3 – corriente	
59.	Granadilla categoría extra	
60.	Granadilla categoría I	
61.	Granadilla categoría II	
62.	Haba entera seca calidad primera	
63.	Haba entera seca calidad segunda	
64.	Haba entera seca calidad tercera	
65.	Harina de plátano ¹	
66.	Lenteja calidad 1 – extra	
67.	Lenteja calidad 2 – superior	
68.	Lenteja calidad 3 – corriente	
69.	Limón categoría extra	
70.	Limón categoría I	
71.	Limón categoría II	

¹ Para los alimentos en los cuales la operación de secado es natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiera necesariamente control), la competencia corresponde al SENASA y el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho Organismo competente; si cambian el secado por uno de tipo industrial, el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante la DIGESA.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	Denominación del Bien	Requisito de habilitación
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL		
72.	Maíz canchero huancavelicano de categoría primera	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
73.	Maíz canchero huancavelicano de categoría segunda	
74.	Maíz canchero huancavelicano de categoría tercera	
75.	Maíz canchero Paro de categoría primera	
76.	Maíz canchero Paro de categoría segunda	
77.	Maíz canchero Paro de categoría tercera	
78.	Maíz canchero Piscorunto de categoría primera	
79.	Maíz canchero Piscorunto de categoría segunda	
80.	Maíz canchero Piscorunto de categoría tercera	
81.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría primera	
82.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría segunda	
83.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría tercera	
84.	Maíz Chullpi de categoría primera	
85.	Maíz Chullpi de categoría segunda	
86.	Maíz Chullpi de categoría tercera	
87.	Maíz Cusco de categoría primera	
88.	Maíz Cusco de categoría segunda	
89.	Maíz Cusco de categoría tercera	
90.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría primera	
91.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría segunda	
92.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría tercera	
93.	Maíz Morocho de categoría primera	
94.	Maíz Morocho de categoría segunda	
95.	Maíz Morocho de categoría tercera	
96.	Mandarina Satsuma categoría extra	
97.	Mandarina Satsuma categoría I	
98.	Mandarina Satsuma categoría II	
99.	Mandarina Satsuma categoría III	
100.	Mango Edwards categoría I	
101.	Mango Edwards categoría II	
102.	Mango Edwards categoría premium	
103.	Mango Haden categoría I	
104.	Mango Haden categoría II	
105.	Mango Haden categoría premium	

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	Denominación del Bien	Requisito de habilitación
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL		
106.	Mango Keitt categoría I	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
107.	Mango Keitt categoría II	
108.	Mango Keitt categoría premium	
109.	Mango Kent categoría I	
110.	Mango Kent categoría II	
111.	Mango Kent categoría premium	
112.	Mango Tommy Atkins categoría I	
113.	Mango Tommy Atkins categoría II	
114.	Mango Tommy Atkins categoría premium	
115.	Manzana Delicia categoría extra	
116.	Manzana Delicia categoría I	
117.	Manzana Delicia categoría II	
118.	Maracuyá categoría extra	
119.	Maracuyá categoría I	
120.	Maracuyá categoría II	
121.	Mazorca de maíz morado categoría primera	
122.	Mazorca de maíz morado categoría segunda	
123.	Melón categoría extra	
124.	Melón categoría primera	
125.	Melón categoría segunda	
126.	Naranja Valencia categoría extra	
127.	Naranja Valencia categoría I	
128.	Naranja Valencia categoría II	
129.	Naranja Valencia categoría III	
130.	Naranja Washington Navel categoría extra	
131.	Naranja Washington Navel categoría I	
132.	Naranja Washington Navel categoría II	
133.	Naranja Washington Navel categoría III	
134.	Pallar bebe calidad corriente	
135.	Pallar bebe calidad extra	
136.	Pallar bebe calidad superior	
137.	Pallar calidad corriente	
138.	Pallar calidad extra	
139.	Pallar calidad superior	
140.	Palta Fuerte categoría extra	
141.	Palta Fuerte categoría I	
142.	Palta Fuerte categoría II	

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	Denominación del Bien	Requisito de habilitación
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL		
143.	Papa Canchán calidad extra	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
144.	Papa Canchán calidad primera	
145.	Papa Canchán calidad segunda	
146.	Papa Huayro calidad extra	
147.	Papa Huayro calidad primera	
148.	Papa Huayro calidad segunda	
149.	Papa Perricholi calidad extra	
150.	Papa Perricholi calidad primera	
151.	Papa Perricholi calidad segunda	
152.	Papa Peruanita calidad extra	
153.	Papa Peruanita calidad primera	
154.	Papa Peruanita calidad segunda	
155.	Papa Yungay calidad extra	
156.	Papa Yungay calidad primera	
157.	Papa Yungay calidad segunda	
158.	Papaya categoría extra	
159.	Papaya categoría I	
160.	Papaya categoría II	
161.	Pepinillo calidad primera	
162.	Pepinillo calidad segunda	
163.	Pepinillo calidad tercera	
164.	Pera categoría extra	La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.
165.	Pera categoría primera	
166.	Pera categoría segunda	
167.	Plátano de seda categoría extra	
168.	Plátano de seda categoría I	
169.	Plátano de seda categoría II	
170.	Quinua grado 1 ²	
171.	Quinua grado 2 ²	
172.	Sandía categoría extra	
173.	Sandía categoría primera	

² Para los alimentos en los cuales la operación de secado es natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiera necesariamente control), la competencia corresponde al SENASA y el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho Organismo competente; si cambian el secado por uno de tipo industrial, el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante la DIGESA.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	Denominación del Bien	Requisito de habilitación
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL		
174.	Tangelo categoría extra	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
175.	Tangelo categoría I	
176.	Tangelo categoría II	
177.	Tangelo categoría III	
178.	Uva Italia categoría extra	
179.	Uva Italia categoría I	
180.	Uva Italia categoría II	
181.	Uva Red Globe categoría extra	
182.	Uva Red Globe categoría I	
183.	Uva Red Globe categoría II	
184.	Vainita calidad extra	
185.	Vainita calidad primera	
186.	Vainita calidad segunda	
187.	Yuca categoría extra	
188.	Yuca categoría I	
189.	Yuca categoría II	
190.	Zapallo Macre categoría cuarta	
191.	Zapallo Macre categoría primera	
192.	Zapallo Macre categoría segunda	
193.	Zapallo Macre categoría tercera	

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	Denominación del Bien	Requisito de habilitación
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		
194.	Charqui ³	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito bastará que, en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
195.	Huevo de gallina calidad primera	
196.	Huevo de gallina calidad segunda	
197.	Huevo de gallina calidad tercera	
198.	Encuentro de pollo refrigerado	
199.	Espinazo de pollo refrigerado	
200.	Filete de muslo de pollo refrigerado	
201.	Filete de pechuga de pollo refrigerado	
202.	Filete de pierna completa de pollo refrigerado	
203.	Filete de pierna de pollo refrigerado	
204.	Menudencia de pollo – corazón refrigerado	
205.	Menudencia de pollo – hígado refrigerado	
206.	Menudencia de pollo – molleja refrigerada	
207.	Menudencia de pollo – pata refrigerada	
208.	Menudencia de pollo refrigerada (pata, cabeza, pescuezo, molleja, corazón, hígado)	
209.	Muslo de pollo refrigerado	
210.	Pechuga entera con alas de pollo refrigerada	
211.	Pechuga entera con alas sin espinazo de pollo refrigerada	
212.	Pechuga entera sin alas de pollo refrigerada	
213.	Pechuga especial de pollo refrigerada	
214.	Pierna con encuentro de pollo refrigerada	
215.	Pierna entera con porción de espalda de pollo refrigerada	
216.	Pierna de pollo refrigerada	
217.	Pierna especial de pollo refrigerada	
218.	Encuentro de pollo congelado	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad</p>
219.	Espinazo de pollo congelado	
220.	Filete de muslo de pollo congelado	

³ Para los alimentos en los cuales la operación de secado es natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiera necesariamente control), la competencia corresponde al SENASA y el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho Organismo competente; si cambian el secado por uno de tipo industrial, el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante la DIGESA.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	Denominación del Bien	Requisito de habilitación
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		
221.	Filete de pechuga de pollo congelado	<p>Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
222.	Filete de pierna completa de pollo congelado	
223.	Filete de pierna de pollo congelado	
224.	Muslo de pollo congelado	
225.	Pechuga entera con alas de pollo congelada	
226.	Pechuga entera con alas sin espinazo de pollo congelada	
227.	Pechuga entera sin alas de pollo congelada	
228.	Pechuga especial de pollo congelada	
229.	Pierna con encuentro de pollo congelada	
230.	Pierna de pollo congelada	
231.	Pierna entera con porción de espalda de pollo congelada	
232.	Pierna especial de pollo congelada	
233.	Pollo entero con menudencia refrigerado	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p>
234.	Pollo entero sin menudencia refrigerado	<p>O,</p> <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 12 del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.</p> <p>Nota: La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
235.	Pollo entero sin menudencia congelado	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad</p>

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	Denominación del Bien	Requisito de habilitación
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		
		<p>Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias;</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>O,</p> <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 12 del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.</p> <p>Nota: La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
236.	Carcasa de res calidad extra congelada	<p>Copia simple de la Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA; según lo establecido en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.</p> <p>Nota: Los mataderos tipo 1 que no cuenten con infraestructura para la refrigeración o congelamiento de las carcasas o cuartos compensados, deben subcontratar estos servicios.</p> <p><u>En el caso de que el producto reciba servicio de refrigeración o congelamiento en un establecimiento diferente al Centro de Faenado antes de su entrega:</u></p> <p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente donde ha sido refrigerada o congelada la carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p><u>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de faenado antes de su entrega:</u></p> <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-</p>
237.	Carcasa de res calidad extra refrigerada	
238.	Carcasa de res calidad primera congelada	
239.	Carcasa de res calidad primera refrigerada	
240.	Carne de res - Cuarto anterior compensado calidad extra congelado	
241.	Carne de res - Cuarto anterior compensado calidad extra refrigerado	

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	Denominación del Bien	Requisito de habilitación
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		
242.	Carne de res – Cuarto anterior compensado calidad primera congelado	2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. <u>Para producto importado:</u>
243.	Carne de res - Cuarto anterior compensado calidad primera refrigerado	Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010;
244.	Carne de res – Cuarto posterior compensado calidad extra congelado	Y,
245.	Carne de res - Cuarto posterior compensado calidad extra refrigerado	<u>Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado:</u> Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
246.	Carne de res – Cuarto posterior compensado calidad primera congelado	Nota: La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.
247.	Carne de res – Cuarto posterior compensado calidad primera refrigerado	
248.	Carne de res – Corte aguja congelado	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o la menudencia, según corresponda; otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
249.	Carne de res – Corte aguja refrigerado	
250.	Carne de res – Corte asado redondo congelado	
251.	Carne de res – Corte asado redondo refrigerado	
252.	Carne de res – Corte asado ruso congelado	
253.	Carne de res – Corte asado ruso refrigerado	<u>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega:</u>
254.	Carne de res – Corte asado pejerrey congelado	Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
255.	Carne de res – Corte asado pejerrey refrigerado	
256.	Carne de res – Corte bola de lomo congelado	
257.	Carne de res – Corte bola de lomo refrigerado	
258.	Carne de res – Corte churrasco largo congelado	
259.	Carne de res – Corte churrasco largo refrigerado	<u>Para producto importado:</u>

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	Denominación del Bien	Requisito de habilitación
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		
260.	Carne de res – Corte churrasco parrillero congelado	<p>Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010;</p> <p>Y,</p> <p><u>Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado:</u></p> <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota: La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
261.	Carne de res – Corte churrasco parrillero refrigerado	
262.	Carne de res – Corte costillar congelado	
263.	Carne de res – Corte costillar refrigerado	
264.	Carne de res – Corte cuadril congelado	
265.	Carne de res – Corte cuadril refrigerado	
266.	Carne de res – Corte lomo fino congelado	
267.	Carne de res – Corte lomo fino refrigerado	
268.	Carne de res – Corte malaya congelado	
269.	Carne de res – Corte malaya refrigerado	
270.	Carne de res – Corte osobuco congelado	
271.	Carne de res – Corte osobuco refrigerado	
272.	Carne de res – Corte sancochado de pecho congelado	
273.	Carne de res – Corte sancochado de pecho refrigerado	
274.	Carne de res – Corte tapa congelado	
275.	Carne de res – Corte tapa refrigerado	
276.	Menudencia de res – Corazón congelado	
277.	Menudencia de res – Corazón refrigerado	
278.	Menudencia de res – Hígado congelado	
279.	Menudencia de res – Hígado refrigerado	
280.	Menudencia de res – Lengua limpia congelada	
281.	Menudencia de res – Lengua limpia refrigerada	
282.	Menudencia de res – Mondongo congelado	
283.	Menudencia de res – Mondongo refrigerado	
284.	Menudencia de res – Patas congeladas	

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	Denominación del Bien	Requisito de habilitación
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		
285.	Menudencia de res – Patas refrigeradas	
286.	Menudencia de res – Pulmón congelado	
287.	Menudencia de res – Pulmón refrigerado	
288.	Carne de porcino - Carcasa congelada	<p>Copia simple de la Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA; según lo establecido en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.</p> <p>Nota: Los mataderos tipo 1 que no cuenten con infraestructura para la refrigeración o congelamiento de las carcasas, deben subcontratar estos servicios.</p> <p><u>En el caso de que el producto reciba servicio de refrigeración o congelamiento en un establecimiento diferente al Centro de Faenado antes de su entrega:</u> Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente donde ha sido refrigerada o congelada la carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p><u>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de faenado antes de su entrega:</u> Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p><u>Para producto importado:</u> Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010;</p> <p>Y,</p>
289.	Carne de porcino - Carcasa refrigerada	
290.	Carne de porcino - Carcasa de gorrino calidad primera congelada	
291.	Carne de porcino - Carcasa de gorrino calidad primera refrigerada	
292.	Carne de porcino - Carcasa de gorrino calidad extra congelada	
293.	Carne de porcino - Carcasa de gorrino calidad extra refrigerada	
294.	Carne de porcino - Carcasa de lechón calidad extra congelada	

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	Denominación del Bien	Requisito de habilitación
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		
295.	Carne de porcino - Carcasa de lechón calidad extra refrigerada	<i>Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado:</i> Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
296.	Carne de porcino - Carcasa de lechón calidad primera congelada	Nota: La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.
297.	Carne de porcino - Carcasa de lechón calidad primera refrigerada	
298.	Carne de porcino - Brazuelo entero refrigerado	
299.	Carne de porcino - Brazuelo entero congelado	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
300.	Carne de porcino - Brazuelo sin piel con hueso refrigerado	
301.	Carne de porcino - Brazuelo sin piel con hueso congelado	
302.	Carne de porcino - Brazuelo sin piel con hueso sin pata refrigerado	
303.	Carne de porcino - Brazuelo sin piel con hueso sin pata congelado	
304.	Carne de porcino - Brazuelo sin piel sin hueso refrigerado	<u>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega:</u> Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
305.	Carne de porcino - Brazuelo sin piel sin hueso congelado	
306.	Carne de porcino - Lomo entero refrigerado	
307.	Carne de porcino - Lomo entero congelado	
308.	Carne de porcino - Lomo sin piel con hueso refrigerado	
309.	Carne de porcino - Lomo sin piel con hueso congelado	
310.	Carne de porcino - Bife de lomo refrigerado	
311.	Carne de porcino - Bife de lomo congelado	
312.	Carne de porcino - Panceta entera refrigerada	
313.	Carne de porcino - Panceta entera congelada	
314.	Carne de porcino - Panceta sin piel con hueso refrigerada	Y, <i>Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado:</i> Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81
315.	Carne de porcino - Panceta sin piel con hueso congelada	
316.	Carne de porcino - Panceta sin piel sin hueso refrigerada	

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	Denominación del Bien	Requisito de habilitación
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		
317.	Carne de porcino - Panceta sin piel sin hueso congelada	<p>del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota: La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
318.	Carne de porcino - Pierna entera refrigerada	
319.	Carne de porcino - Pierna entera congelada	
320.	Carne de porcino - Pierna sin piel con hueso sin pata refrigerada	
321.	Carne de porcino - Pierna sin piel con hueso sin pata congelada	
322.	Carne de porcino - Pierna sin piel sin hueso refrigerada	
323.	Carne de porcino - Pierna sin piel sin hueso congelada	
324.	Carne de porcino - Pierna sin piel con hueso refrigerada	
325.	Carne de porcino - Pierna sin piel con hueso congelada	

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	Denominación del Bien	Requisito de habilitación
ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)		
326.	Aceite vegetal comestible	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
327.	Arroz pilado corriente	
328.	Arroz pilado extra	
329.	Arroz pilado popular	
330.	Arroz pilado superior	
331.	Azúcar blanca	
332.	Azúcar rubia doméstica	
333.	Charqui ⁴	
334.	Fideos cortos (cortados)	Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.
335.	Fideos largos	
336.	Harina de cañihua tostada o cañihuaco	
337.	Harina de plátano ⁴	
338.	Harina de trigo	
339.	Harina de trigo preparada	
340.	Harina instantánea de arveja	
341.	Harina instantánea de haba	
342.	Harina instantánea de maíz amiláceo	
343.	Harina tostada de maca	
344.	Hojuela de cebada	
345.	Hojuela de avena precocida	
346.	Hojuela de avena cruda	
347.	Hojuela de avena instantánea	
348.	Hojuela precocida de avena con quinua	
349.	Hojuela precocida de avena con maca	
350.	Hojuela precocida de avena con kiwicha	
351.	Papa seca	La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.
352.	Quinua grado 1 ⁴	
353.	Quinua grado 2 ⁴	
354.	Sal de cocina	
355.	Sal de mesa	

⁴ Los alimentos en los cuales la operación de secado es industrial (secado por aire caliente, atomización, entre otros; implica transferencia de masa y calor, donde se requiere que dichos procesos sean controlados), la competencia corresponde a la DIGESA y el proveedor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho organismo competente.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	Denominación del Bien	Requisito de habilitación
PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS		
PESCADO ENTERO REFRIGERADO		
356.	Anchoveta entera refrigerada – calidad A	<p>Para producto nacional: Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación del Desembarcadero Pesquero Artesanal (DPA), muelle o sistemas de descarga, según corresponda, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES,</p> <p>O</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial o planta de procesamiento primario o artesanal, según corresponda, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados), otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p><u>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:</u> Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.</p> <p>Para producto importado: Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados), otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.</p>
357.	Bonito entero refrigerado – calidad A	
358.	Caballa entera refrigerada – calidad A	
359.	Cabinza entera refrigerada – calidad A	
360.	Cachema entera refrigerada – calidad A	
361.	Doncella entera refrigerada – calidad A	
362.	Jurel entero refrigerado – calidad A	
363.	Lisa entera refrigerada – calidad A	
364.	Lorna entera refrigerada – calidad A	
365.	Perico entero refrigerado – calidad A	
366.	Tollo entero refrigerado – calidad A	
367.	Gamitana entera refrigerada – calidad A	<p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación del centro de cultivo acuícola, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados), otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.</p>
368.	Boquichico entero refrigerado – calidad A	
369.	Paco entero refrigerado – calidad A	

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	Denominación del Bien	Requisito de habilitación
FILETE DE PESCADO REFRIGERADO		
370.	Filete de Bonito refrigerado	Para producto nacional: Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial o planta de procesamiento primario o artesanal en la que fue producido el bien, según corresponda, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.
371.	Filete de Cojinova refrigerado	
372.	Filete de Corvina refrigerado	Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados o congelados), otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.
373.	Filete de Jurel refrigerado	
374.	Filete de Lisa refrigerado	<u>En caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:</u> Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria del almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.
375.	Filete de Merluza refrigerado	
376.	Filete de Perico refrigerado	<u>En el caso de que los filetes se encuentren envasados:</u> Copia simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
377.	Filete de Reineta refrigerado	
378.	Filete de Tilapia refrigerado	Para productos importados: Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados), otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.
379.	Filete de Tollo refrigerado	
380.	Filete de Trucha refrigerado	<u>En el caso de que los filetes se encuentren envasados:</u> Copia simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
PESCADO EVISCERADO REFRIGERADO		
381.	Bonito eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A	Para producto nacional: Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación del desembarcadero pesquero artesanal (DPA), muelle o sistemas de descarga, según corresponda, que incluya las operaciones de tareas previas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES;
382.	Bonito eviscerado sin cabeza refrigerado – calidad A	

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	Denominación del Bien	Requisito de habilitación
383.	Caballa eviscerada con cabeza refrigerada – calidad A	O, Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial o planta de procesamiento primario o artesanal, según corresponda, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.
384.	Caballa eviscerada sin cabeza refrigerada – calidad A	
385.	Doncella eviscerada con cabeza refrigerada – calidad A	Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos refrigerados y/o congelados), otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.
386.	Doncella eviscerada sin cabeza refrigerada – calidad A	
387.	Jurel eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A	<u>En el caso de que el pescado eviscerado se encuentre envasado</u> Copia simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
388.	Jurel eviscerado sin cabeza refrigerado – calidad A	<u>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización</u>
389.	Merluza eviscerada con cabeza refrigerada – calidad A	Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria del almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.
390.	Merluza eviscerada sin cabeza refrigerada – calidad A	Para productos importados: Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados), otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.
391.	Pampanito eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A	
392.	Pampanito eviscerado sin cabeza – calidad A	Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.
393.	Suco/Coco eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A	
394.	Suco/Coco eviscerado sin cabeza refrigerado – calidad A	<u>En el caso de que el pescado eviscerado se encuentre envasado</u> Copia simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
PESCADO CONGELADO		
395.	Bonito entero congelado	Para producto nacional: Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
396.	Jurel entero congelado	

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	Denominación del Bien	Requisito de habilitación
397.	Filete de Bonito con espinas congelado	Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados), otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.
398.	Filete de Bonito sin espinas congelado	
399.	Filete de Perico con espinas congelado	Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.
400.	Filete de Perico sin espinas congelado	En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:
401.	Filete de Tilapia con espinas congelado	Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.
402.	Filete de Tilapia sin espinas congelado	Para productos importados: Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
403.	Filete de Trucha con espinas congelado	
404.	Filete de Trucha sin espinas congelado	Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados), otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.
405.	Jurel eviscerado sin cabeza y sin cola congelado (HGT)	Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.
406.	Jurel eviscerado sin cabeza congelado (HG)	

Continúa .../

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	Denominación del Bien	Requisito de habilitación
PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS		
PRODUCTOS PESQUEROS ENLATADOS		
407.	Entero de caballa en aceite vegetal calidad extra, en envase de peso neto de 425 g	<p>Para producto nacional: Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p><u>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:</u> Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p>Para productos importados: Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.</p>
408.	Entero de caballa en agua y sal calidad extra, en envase de peso neto de 425 g	
409.	Entero de jurel en aceite vegetal, en envase de peso neto de 425 g	
410.	Entero de jurel en aceite vegetal, en envase de peso neto de 435 g	
411.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en aceite de oliva calidad a, en envase de peso neto de 125 g	
412.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en aceite vegetal calidad a, en envase de peso neto de 120 g	
413.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en aceite vegetal calidad a, en envase de peso neto de 125 g	
414.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en aceite vegetal calidad a, en envase de peso neto de 155 g	
415.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en aceite vegetal calidad a, en envase de peso neto de 165 g	
416.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en aceite vegetal calidad a, en envase de peso neto de 170 g	
417.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en aceite vegetal calidad a, en envase de peso neto de 90 g	
418.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en aceite vegetal calidad a, en envase de peso neto de 175 g	
419.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en aceite vegetal calidad a, en envase de peso neto de 200 g	
420.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en aceite vegetal calidad a, en envase de peso neto de 425 g	
421.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en aceite vegetal con laurel calidad a, en envase de peso neto de 425 g	

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	Denominación del Bien	Requisito de habilitación
422.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en agua y sal calidad a, en envase de peso neto de 125 g	<p>Para producto nacional: Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p><u>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:</u> Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p>Para productos importados: Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.</p>
423.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en agua y sal calidad a, en envase de peso neto de 170 g	
424.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en agua y sal calidad a, en envase de peso neto de 200 g	
425.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en agua y sal calidad a, en envase de peso neto de 425 g	
426.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en salsa de escabeche calidad a, en envase de peso neto de 125 g	
427.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad a, en envase de peso neto de 125 g	
428.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad a, en envase de peso neto de 155 g	
429.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad a, en envase de peso neto de 165 g	
430.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad a, en envase de peso neto de 170 g	
431.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad a, en envase de peso neto de 175 g	
432.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad a, en envase de peso neto de 180 g	
433.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad a, en envase de peso neto de 200 g	
434.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad a, en envase de peso neto de 425 g	
435.	Filete de atún en aceite vegetal, en envase de peso neto de 80 g	
436.	Filete de atún en aceite vegetal, en envase de peso neto de 125 g	
437.	Filete de atún en aceite vegetal, en envase de peso neto de 140 g	
438.	Filete de atún en aceite vegetal, en envase de peso neto de 150 g	
439.	Filete de atún en aceite vegetal, en envase de peso neto de 160 g	
440.	Filete de atún en aceite vegetal, en envase de peso neto de 170 g	

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	Denominación del Bien	Requisito de habilitación
441.	Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra, en envase de peso neto de 120 g	<p>Para producto nacional: Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p><u>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:</u> Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p>Para productos importados: Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.</p>
442.	Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra, en envase de peso neto de 125 g	
443.	Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra, en envase de peso neto de 170 g	
444.	Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra, en envase de peso neto de 1000 g	
445.	Grated de caballa en aceite vegetal calidad extra, en envase de peso neto de 170 g	
446.	Grated de caballa en aceite vegetal calidad extra, en envase de peso neto de 425 g	
447.	Grated de caballa en agua y sal calidad extra, en envase de peso neto de 170 g	
448.	Grated de caballa en agua y sal calidad extra, en envase de peso neto de 425 g	
449.	Grated de pescado en agua y sal, en envase de peso neto de 160 g	
450.	Grated de pescado en agua y sal, en envase de peso neto de 170 g	
451.	Grated de pescado en agua y sal, en envase de peso neto de 425 g	
452.	Grated de sardina peruana o anchoveta en agua y sal calidad a, en envase de peso neto de 160 g	
453.	Grated de sardina peruana o anchoveta en agua y sal calidad a, en envase de peso neto de 165 g	
454.	Grated de sardina peruana o anchoveta en agua y sal calidad a, en envase de peso neto de 170 g	
455.	Grated de sardina peruana o anchoveta en agua y sal calidad a, en envase de peso neto de 425 g	
456.	Lomitos de sardina peruana o anchoveta en aceite vegetal calidad a, en envase de peso neto de 170 g	

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	Denominación del Bien	Requisito de habilitación
457.	Sólido de atún en aceite vegetal, en envase de peso neto de 140 g	<p>Para producto nacional: Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilidadación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p><u>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:</u> Copia simple del Protocolo Técnico de Habilidadación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p>Para productos importados: Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilidadación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.</p>
458.	Sólido de atún en aceite vegetal, en envase de peso neto de 160 g	
459.	Sólido de atún en aceite vegetal, en envase de peso neto de 170 g	
460.	Sólido de atún en agua y sal, en envase de peso neto de 170 g	
461.	Sólido de atún en salsa de tomate, en envase de peso neto de 80 g	
462.	Sólido de caballa en aceite vegetal calidad extra, en envase de peso neto de 170 g	
463.	Sólido de caballa en agua y sal calidad extra, en envase de peso neto de 170 g	
464.	Sólido de caballa en salsa de tomate calidad extra, en envase de peso neto de 170 g	

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

2. COMPROBACIÓN DE CALIDAD DEL BIEN

Contiene la metodología a emplear para la comprobación de la calidad del bien o servicio a contratar.

Nº	2.1 Denominación del Bien	2.2 Método de muestreo	2.3 Método de ensayo o prueba
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO DE ORIGEN VEGETAL			
1.	Ajo categoría primera	Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 5 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2ª Edición.
2.	Ajo categoría segunda		
3.	Ajo categoría tercera		
4.	Alcachofa categoría extra	Según lo establecido en el numeral 10 de la NTP 209.452:2015 ALCACHOFA. Alcachofas frescas. Requisitos. 2ª Edición.	Los requisitos organolépticos descritos en la NTP 209.452:2015 ALCACHOFA. Alcachofas frescas. Requisitos. 2ª Edición, a los cuales no se les ha asignado un método de ensayo específico, se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición.
5.	Alcachofa categoría I		
6.	Alcachofa categoría II		
7.	Arveja partida calidad 1 - extra	Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición.
8.	Arveja partida calidad 2 – superior		
9.	Arveja partida calidad 3 – corriente		
10.	Arveja verde categoría extra	Según lo establecido en el numeral 6 de la NTP 011.106:2016. HORTALIZAS. Arveja Verde. Requisitos. 2ª Edición.	Según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 011.106:2016. HORTALIZAS. Arveja Verde. Requisitos. 2ª Edición.
11.	Arveja verde categoría primera		
12.	Arveja verde categoría segunda		
13.	Camote amarillo calidad primera	Según lo indicado en la NTP-ISO 10725:2015 (revisada el 2020) Procedimientos y planes de muestreo de aceptación para	Los requisitos organolépticos descritos en la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Camote amarillo. Requisitos. 1ª

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	2.1 Denominación del Bien	2.2 Método de muestreo	2.3 Método de ensayo o prueba
14.	Camote amarillo calidad segunda	la inspección de materiales a granel. 2ª Edición.	Edición, a los cuales no se les ha asignado un método de ensayo específico, se verificarán por medio de evaluaciones sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica.
15.	Camote amarillo calidad tercera		
16.	Carambola categoría extra	Según lo establecido en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018) DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO. 1ª Edición.	Para los Requisitos mínimos y Clasificación: realizar evaluaciones físicas y sensoriales, utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición; u otra específica de existir. Para el Calibre: se determina por el peso, se podrá realizar mediante medición directa con balanza calibrada con una sensibilidad adecuada, se registra y el resultado se expresa en gramos (g).
17.	Carambola categoría I		
18.	Carambola categoría II		
19.	Choclo categoría extra o primera	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019) MAÍZ AMILÁCEO. Choclo. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019) MAÍZ AMILÁCEO. Choclo. Requisitos. 2ª Edición.
20.	Choclo categoría segunda		
21.	Choclo categoría tercera		
22.	Col crespa calidad extra	Según lo indicado en el numeral 4 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS. Col crespa. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.108:1974 (revisada el 2018)/CT 1:2019 HORTALIZAS. Col crespa. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 5 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS. Col crespa. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.108:1974 (revisada el 2018)/CT 1:2019 HORTALIZAS. Col crespa. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.
23.	Col crespa calidad primera		
24.	Col crespa calidad segunda		
25.	Durazno categoría extra	Según lo indicado en el numeral 11 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018) FRUTAS FRESCAS. Durazno o	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018) FRUTAS FRESCAS.
26.	Durazno categoría I		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	2.1 Denominación del Bien	2.2 Método de muestreo	2.3 Método de ensayo o prueba
27.	Durazno categoría II	melocotón. Requisitos. 1ª Edición.	Durazno o melocotón. Requisitos. 1ª Edición.
28.	Durazno categoría III		
29.	Espárrago blanco categoría extra	Según lo indicado en la NTP-ISO 874:2014 (revisada el 2019) Frutas y vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición.	Los requisitos físicos y sensoriales descritos para este producto, a los cuales no se les ha asignado un método de ensayo específico, se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. La medición directa se realizará con equipos calibrados y/o verificados.
30.	Espárrago blanco categoría I		
31.	Espárrago blanco categoría II		
32.	Espárrago verde categoría extra	Según lo indicado en la NTP-ISO 874:2014 (revisada el 2019) Frutas y vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición.	Los requisitos físicos y sensoriales descritos para este producto, a los cuales no se les ha asignado un método de ensayo específico, se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. La medición directa se realizará con equipos calibrados y/o verificados.
33.	Espárrago verde categoría I		
34.	Espárrago verde categoría II		
35.	Fresa calidad extra	Según lo establecido en el numeral 5 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Fresas. Requisitos. 1ª Edición.	Los requisitos físicos y sensoriales descritos para este producto, a los cuales no se les ha asignado un método de ensayo específico, se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	2.1 Denominación del Bien	2.2 Método de muestreo	2.3 Método de ensayo o prueba
36.	Fresa calidad primera		recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. La medición directa se realizará con equipos calibrados y/o verificados.
37.	Fresa calidad segunda		
38.	Frijol bayo calidad 1 – extra	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.
39.	Frijol bayo calidad 2 - superior		
40.	Frijol bayo calidad 3 - corriente		
41.	Frijol blanco calidad 1 – extra	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.
42.	Frijol blanco calidad 2 - superior		
43.	Frijol blanco calidad 3 – corriente		
44.	Frijol caballero calidad 1 - extra	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.
45.	Frijol caballero calidad 2 – superior		
46.	Frijol caballero calidad 3 – corriente		
47.	Frijol canario calidad 1 - extra	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.
48.	Frijol canario calidad 2 – superior		
49.	Frijol canario calidad 3 – corriente		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	2.1 Denominación del Bien	2.2 Método de muestreo	2.3 Método de ensayo o prueba
50.	Frijol castilla calidad 1 – extra	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.
51.	Frijol castilla calidad 2 – superior		
52.	Frijol castilla calidad 3 – corriente		
53.	Frijol panamito calidad 1 - extra	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.
54.	Frijol panamito calidad 2 – superior		
55.	Frijol panamito calidad 3 – corriente		
56.	Garbanzo calidad 1 – extra	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.1, 6.2 y Tabla 1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición.
57.	Garbanzo calidad 2 – superior		
58.	Garbanzo calidad 3 – corriente		
59.	Granadilla categoría extra	Según lo establecido en el anexo nacional A de la NTP – CODEX CXS 316: 2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición.	Según los métodos de análisis especificados en la NTP–CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición. Los requisitos físicos y sensoriales descritos para este producto, a los cuales no se les ha asignado un método de ensayo específico, se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. La medición directa se realizará con equipos calibrados y/o verificados.
60.	Granadilla categoría I		
61.	Granadilla categoría II		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	2.1 Denominación del Bien	2.2 Método de muestreo	2.3 Método de ensayo o prueba
62.	Haba entera seca calidad primera	Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.024:2014 (revisada el 2019) CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 9 de la NTP 205.024:2014 (revisada el 2019) CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos. 3ª Edición.
63.	Haba entera seca calidad segunda		
64.	Haba entera seca calidad tercera		
65.	Harina de plátano ⁵	Según el numeral 11 de la NTP 011.700:2009 (revisada el 2019) PLÁTANO Y PRODUCTOS DERIVADOS. Harina de plátano. Definiciones, clasificación y requisitos. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.700:2009 (revisada el 2022)/CT 1:2022 PLÁTANO Y PRODUCTOS DERIVADOS. Harina de plátano. Definiciones, clasificación y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición	Según los métodos de análisis precisados en el Anexo de la NTP 011.700:2009 (revisada el 2019) PLÁTANO Y PRODUCTOS DERIVADOS. Harina de plátano. Definiciones, clasificación y requisitos. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.700:2009 (revisada el 2022)/CT 1:2022 PLÁTANO Y PRODUCTOS DERIVADOS. Harina de plátano. Definiciones, clasificación y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición. Para características establecidas en condiciones generales, factores de calidad generales y específicos de la NTP 011.700:2009 (revisada el 2019) a los cuales no se les ha asignado un método de ensayo específico, se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. Para características en las que no se precisa método de ensayo o prueba, se realizará mediante métodos físicos o sensoriales (inspección) y/o medición directa con equipos calibrados.

⁵ El método de muestreo y los métodos de ensayo para la Harina de plátano obtenida por procesamiento primario, son los mismos que para la Harina de plátano obtenida por procesamiento industrializado.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	2.1 Denominación del Bien	2.2 Método de muestreo	2.3 Método de ensayo o prueba
66.	Lenteja calidad 1 – extra	Según lo indicado en el numeral 9.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.
67.	Lenteja calidad 2 – superior		
68.	Lenteja calidad 3 – corriente		
69.	Limón categoría extra	Según lo indicado en la NTP-ISO 874:2014 (revisada el 2019) Frutas y vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición.	La evaluación considerará las tolerancias establecidas en la NTP 011.006:2005 LIMÓN SUTIL. Requisitos. 4ª Edición.
70.	Limón categoría I		
71.	Limón categoría II		
72.	Maíz canchero huancavelicano de categoría primera	Según el numeral 11 de la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019) CEREALES Y LEGUMINOSAS. Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación y requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de análisis siguientes: - Humedad: NTP 205.002:2021 CEREALES Y LEGUMBRES. Determinación del contenido de humedad. Método de rutina. 2ª Edición - Granos dañados y Materias extrañas (impurezas): NTP 205.029:2022 CEREALES Y MENESTRAS. Análisis físicos. 2ª Edición - Color del grano y Granos infestados, se realizará mediante métodos físicos sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición.
73.	Maíz canchero huancavelicano de categoría segunda		
74.	Maíz canchero huancavelicano de categoría tercera		
75.	Maíz canchero Paro de categoría primera		
76.	Maíz canchero Paro de categoría segunda		
77.	Maíz canchero Paro de categoría tercera		
78.	Maíz canchero Piscorunto de categoría primera		
79.	Maíz canchero Piscorunto de categoría segunda		
80.	Maíz canchero Piscorunto de categoría tercera		
81.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría primera		
82.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría segunda		
83.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría tercera		
84.	Maíz Chullpi de categoría primera		
85.	Maíz Chullpi de categoría segunda		
86.	Maíz Chullpi de categoría tercera		
87.	Maíz Cusco de categoría primera		
88.	Maíz Cusco de categoría segunda		
89.	Maíz Cusco de categoría tercera		
90.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría primera		
91.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría segunda		
92.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría tercera		
93.	Maíz Morocho de categoría primera		
94.	Maíz Morocho de categoría segunda		
95.	Maíz Morocho de categoría tercera		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	2.1 Denominación del Bien	2.2 Método de muestreo	2.3 Método de ensayo o prueba
96.	Mandarina Satsuma categoría extra	Según lo indicado en el numeral 13 de la NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.
97.	Mandarina Satsuma categoría I		
98.	Mandarina Satsuma categoría II		
99.	Mandarina Satsuma categoría III		
100.	Mango Edwards categoría I	Según lo establecido en el numeral 11 de la NTP 011.010:2020 MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023 MANGO. Mango fresco. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición. El requisito de madurez se evaluará con la NTP 011.025:2023 MANGO. Mango fresco. Determinación de madurez fisiológica. 2ª Edición.	Según los métodos de análisis especificados en la NTP 011.010:2020 MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023 MANGO. Mango fresco. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición. El requisito de madurez se evaluará con la NTP 011.025:2023 MANGO. Mango fresco. Determinación de madurez fisiológica. 2ª Edición.
101.	Mango Edwards categoría II		
102.	Mango Edwards categoría premium		
103.	Mango Haden categoría I		
104.	Mango Haden categoría II		
105.	Mango Haden categoría premium		
106.	Mango Keitt categoría I		
107.	Mango Keitt categoría II		
108.	Mango Keitt categoría premium		
109.	Mango Kent categoría I		
110.	Mango Kent categoría II		
111.	Mango Kent categoría premium		
112.	Mango Tommy Atkins categoría I		
113.	Mango Tommy Atkins categoría II		
114.	Mango Tommy Atkins categoría premium		
115.	Manzana Delicia categoría extra	Según lo indicado en el numeral 7.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición.
116.	Manzana Delicia categoría I		
117.	Manzana Delicia categoría II		
118.	Maracuyá categoría extra	Según lo establecido en el anexo nacional A de la NTP – CODEX CXS 316: 2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición.	Según los métodos de análisis especificados en la NTP – CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición.
119.	Maracuyá categoría I		
120.	Maracuyá categoría II		
121.	Mazorca de maíz morado categoría primera	Según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 011.601:2016 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de análisis especificados en la NTP 011.601:2016 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición.
122.	Mazorca de maíz morado categoría segunda		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	2.1 Denominación del Bien	2.2 Método de muestreo	2.3 Método de ensayo o prueba
123.	Melón categoría extra	Según lo indicado en el numeral 7.1 de la NTP 011.014:2015 FRUTAS FRESCAS. Melones. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 8 de la NTP 011.014:2015 FRUTAS FRESCAS. Melones. Requisitos. 2ª Edición.
124.	Melón categoría primera		
125.	Melón categoría segunda		
126.	Naranja Valencia categoría extra	Según lo indicado en el numeral 13 de la NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.
127.	Naranja Valencia categoría I		
128.	Naranja Valencia categoría II		
129.	Naranja Valencia categoría III		
130.	Naranja Washington Navel categoría extra	Según lo indicado en el numeral 13 de la NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.
131.	Naranja Washington Navel categoría I		
132.	Naranja Washington Navel categoría II		
133.	Naranja Washington Navel categoría III		
134.	Pallar bebe calidad corriente	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1:2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1:2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA. 1ª Edición.
135.	Pallar bebe calidad extra		
136.	Pallar bebe calidad superior		
137.	Pallar calidad corriente	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1:2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1:2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA. 1ª Edición.
138.	Pallar calidad extra		
139.	Pallar calidad superior		
140.	Palta fuerte categoría extra	Según lo indicado en el numeral 13 de la NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición.
141.	Palta fuerte categoría I		
142.	Palta fuerte categoría II		
143.	Papa Canchán calidad extra	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.
144.	Papa Canchán calidad primera		
145.	Papa Canchán calidad segunda		
146.	Papa Huayro calidad extra	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.
147.	Papa Huayro calidad primera		
148.	Papa Huayro calidad segunda		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	2.1 Denominación del Bien	2.2 Método de muestreo	2.3 Método de ensayo o prueba
149.	Papa Perricholi calidad extra	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.
150.	Papa Perricholi calidad primera		
151.	Papa Perricholi calidad segunda		
152.	Papa Peruanita calidad extra	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.
153.	Papa Peruanita calidad primera		
154.	Papa Peruanita calidad segunda		
155.	Papa Yungay calidad extra	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.
156.	Papa Yungay calidad primera		
157.	Papa Yungay calidad segunda		
158.	Papaya categoría extra	Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018) DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO. 1ª Edición.	Para los Requisitos mínimos y Clasificación: realizar evaluaciones físicas y sensoriales, utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición, u otra específica de existir. Para el Calibre: se determina mediante la medición unitaria de la masa del fruto que compone la muestra; se podrá realizar mediante medición directa con balanza calibrada de 0,1 g de sensibilidad, se registra y el resultado se expresa en gramos (g).
159.	Papaya categoría I		
160.	Papaya categoría II		
161.	Pepinillo calidad primera	Según lo establecido en el numeral 8 de la NTP 011.113:2019 HORTALIZAS. Pepino. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.113:2019/CT 1:2022 HORTALIZAS. Pepino. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.	Según los métodos de análisis especificados en la NTP 011.113:2019 HORTALIZAS. Pepino. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.113:2019/CT 1:2022 HORTALIZAS. Pepino. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.
162.	Pepinillo calidad segunda		
163.	Pepinillo calidad tercera		
164.	Pera categoría extra	Según lo establecido en el numeral 8 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019). FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de análisis especificados en la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019). FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 2ª Edición.
165.	Pera categoría primera		
166.	Pera categoría segunda		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	2.1 Denominación del Bien	2.2 Método de muestreo	2.3 Método de ensayo o prueba
167.	Plátano de seda categoría extra	Según lo indicado en la NTP-ISO 874:2014 (revisada el 2019) Frutas y verduras frescos. Muestreo. 1ª Edición.	Según los métodos de análisis especificados en la NTP – CODEX CXS 205:2019 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO). 1ª Edición.
168.	Plátano de seda categoría I		
169.	Plátano de seda categoría II		
170.	Quinua grado 1 ⁶	Según lo indicado en el numeral 12 de la NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición.
171.	Quinua grado 2 ⁶		
172.	Sandía categoría extra	Según lo indicado en el numeral 7.1 de la NTP 011.017:2015 FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 8 de la NTP 011.017:2015 FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos. 2ª Edición.
173.	Sandía categoría primera		
174.	Tangelo categoría extra	Según lo indicado en el numeral 13 de la NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.
175.	Tangelo categoría I		
176.	Tangelo categoría II		
177.	Tangelo categoría III		
178.	Uva Italia categoría extra	Según lo indicado en el numeral 10 de la NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición.
179.	Uva Italia categoría I		
180.	Uva Italia categoría II		
181.	Uva Red Globe categoría extra	Según lo indicado en el numeral 10 de la NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición.
182.	Uva Red Globe categoría I		
183.	Uva Red Globe categoría II		
184.	Vainita calidad extra	Según lo indicado en el numeral 5 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Vainita. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 6 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Vainita. Requisitos. 1ª Edición.
185.	Vainita calidad primera		
186.	Vainita calidad segunda		
187.	Yuca categoría extra	Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018) DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en el anexo nacional de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019) NORMA PARA LA YUCA (MANDIOCA) DULCE. 1ª Edición.
188.	Yuca categoría I		
189.	Yuca categoría II		

⁶ El método de muestreo y los métodos de ensayo para la Quinua obtenida por procesamiento primario, son los mismos que para la Quinua obtenida por procesamiento industrializado.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	2.1 Denominación del Bien	2.2 Método de muestreo	2.3 Método de ensayo o prueba
190.	Zapallo Macre categoría cuarta	Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo macre. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 7.1 de la NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo macre. Requisitos. 2ª Edición.
191.	Zapallo Macre categoría primera		
192.	Zapallo Macre categoría segunda		
193.	Zapallo Macre categoría tercera		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	2.1 Denominación del Bien	2.2 Método de muestreo	2.3 Método de ensayo o prueba
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO DE ORIGEN ANIMAL			
194.	Charqui ⁷	Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 201.059:2015 (revisada el 2023) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Charqui. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 7 de la NTP 201.059:2015 (revisada el 2023) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Charqui. Requisitos. 2ª Edición.
195.	Huevo de gallina calidad primera	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en los numerales 5.1, 5.2, 6.2 y 8 de la NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición.
196.	Huevo de gallina calidad segunda		
197.	Huevo de gallina calidad tercera		
198.	Carcasa de res calidad extra congelada	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.
199.	Carcasa de res calidad extra refrigerada		
200.	Carcasa de res calidad primera congelada		
201.	Carcasa de res calidad primera refrigerada		
202.	Carne de res – Corte aguja congelado		
203.	Carne de res – Corte aguja refrigerado		
204.	Carne de res – Corte asado redondo congelado		
205.	Carne de res – Corte asado redondo refrigerado		
206.	Carne de res – Corte asado ruso congelado		
207.	Carne de res – Corte asado ruso refrigerado		
208.	Carne de res - Corte asado pejerrey congelado		
209.	Carne de res - Corte asado pejerrey refrigerado		
210.	Carne de res - Corte bola de lomo congelado		
211.	Carne de res - Corte bola de lomo refrigerado		
212.	Carne de res – Corte churrasco largo congelado		

⁷ El método de muestreo y los métodos de ensayo para el Charqui obtenido por procesamiento primario, son los mismos que para el Charqui obtenido por procesamiento industrializado.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	2.1 Denominación del Bien	2.2 Método de muestreo	2.3 Método de ensayo o prueba
213.	Carne de res – Corte churrasco largo refrigerado	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.
214.	Carne de res – Corte churrasco parrillero congelado		
215.	Carne de res – Corte churrasco parrillero refrigerado		
216.	Carne de res – Corte costillar congelado		
217.	Carne de res – Corte costillar refrigerado		
218.	Carne de res – Corte cuadril congelado		
219.	Carne de res – Corte cuadril refrigerado		
220.	Carne de res - Corte lomo fino congelado		
221.	Carne de res - Corte lomo fino refrigerado		
222.	Carne de res - Corte malaya congelado		
223.	Carne de res - Corte malaya refrigerado		
224.	Carne de res - Corte osobuco congelado		
225.	Carne de res - Corte osobuco refrigerado		
226.	Carne de res - Corte sancochado de pecho congelado		
227.	Carne de res - Corte sancochado de pecho refrigerado		
228.	Carne de res - Corte tapa congelado		
229.	Carne de res - Corte tapa refrigerado		
230.	Carne de res - Cuarto anterior compensado calidad extra congelado		
231.	Carne de res - Cuarto anterior compensado calidad extra refrigerado		
232.	Carne de res – Cuarto anterior compensado calidad primera congelado		
233.	Carne de res - Cuarto anterior compensado calidad primera refrigerado		
234.	Carne de res – Cuarto posterior compensado calidad extra congelado		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	2.1 Denominación del Bien	2.2 Método de muestreo	2.3 Método de ensayo o prueba
235.	Carne de res - Cuarto posterior compensado calidad extra refrigerado	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.
236.	Carne de res – Cuarto posterior compensado calidad primera congelado		
237.	Carne de res – Cuarto posterior compensado calidad primera refrigerado		
238.	Menudencia de res - Corazón congelado		
239.	Menudencia de res - Corazón refrigerado		
240.	Menudencia de res - Hígado congelado		
241.	Menudencia de res - Hígado refrigerado		
242.	Menudencia de res – Lengua limpia congelada		
243.	Menudencia de res – Lengua limpia refrigerada		
244.	Menudencia de res - Mondongo congelado		
245.	Menudencia de res - Mondongo refrigerado		
246.	Menudencia de res – Patas congeladas		
247.	Menudencia de res – Patas refrigeradas		
248.	Menudencia de res - Pulmón congelado	La muestra debe ser tomada acorde con los planes de muestreo, los cuales se podrán acordar entre las partes, según lo establecido en la norma NTP-ISO 2859-1, según lo indicado en la NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición.	Tal como se indica en la NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición: Los requisitos físico sensoriales se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición.
249.	Menudencia de res - Pulmón refrigerado		
250.	Encuentro de pollo congelado		
251.	Encuentro de pollo refrigerado		
252.	Espinazo de pollo congelado		
253.	Espinazo de pollo refrigerado		
254.	Filete de muslo de pollo congelado		
255.	Filete de muslo de pollo refrigerado		
256.	Filete de pechuga de pollo congelado		
257.	Filete de pechuga de pollo refrigerado		
258.	Filete de pierna completa de pollo congelado		
259.	Filete de pierna completa de pollo refrigerado		
260.	Filete de pierna de pollo congelado		
261.	Filete de pierna de pollo refrigerado		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	2.1 Denominación del Bien	2.2 Método de muestreo	2.3 Método de ensayo o prueba
262.	Menudencia de pollo - corazón refrigerado		El pH se analizará según lo indicado en la NTP-ISO 2917:2005 (revisada el 2020) Carne y productos cárnicos. Medición de pH. Método de referencia. 2ª Edición. Para el pollo entero, los defectos se verificarán mediante método de inspección visual.
263.	Menudencia de pollo - hígado refrigerado		
264.	Menudencia de pollo - molleja refrigerado		
265.	Menudencia de pollo – pata refrigerada		
266.	Menudencia de pollo refrigerada (pata, cabeza, pescuezo, molleja, corazón, hígado)		
267.	Muslo de pollo congelado		
268.	Muslo de pollo refrigerado		
269.	Pechuga entera con alas de pollo congelada		
270.	Pechuga entera con alas de pollo refrigerada		
271.	Pechuga entera con alas sin espinazo de pollo congelada		
272.	Pechuga entera con alas sin espinazo de pollo refrigerada		
273.	Pechuga entera sin alas de pollo congelada		
274.	Pechuga entera sin alas de pollo refrigerada		
275.	Pechuga especial de pollo congelada		
276.	Pechuga especial de pollo refrigerada		
277.	Pierna con encuentro de pollo congelada		
278.	Pierna con encuentro de pollo refrigerada		
279.	Pierna de pollo congelada		
280.	Pierna de pollo refrigerada		
281.	Pierna entera con porción de espalda de pollo congelada		
282.	Pierna entera con porción de espalda de pollo refrigerada		
283.	Pierna especial de pollo congelada		
284.	Pierna especial de pollo refrigerada		
285.	Pollo entero con menudencia refrigerado		
286.	Pollo entero sin menudencia congelado		
287.	Pollo entero sin menudencia refrigerado		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	2.1 Denominación del Bien	2.2 Método de muestreo	2.3 Método de ensayo o prueba
288.	Carne de porcino - Carcasa congelada	De acuerdo con lo indicado en la norma Codex CXG 50-2004 (2023) DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO o la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2023) Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4ª Edición y NTP-ISO 2859-2:1999 (revisada el 2018) Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 2: Planes de muestreo clasificados por calidad límite (CL) para inspección de lotes aislados. 1ª Edición.	Los requisitos físico sensoriales se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. El pH se analizará según lo indicado en la NTP-ISO 2917:2005 (revisada el 2020) Carne y productos cárnicos. Medición de pH. Método de referencia. 2ª Edición.
289.	Carne de porcino - Carcasa refrigerada		
290.	Carne de porcino - Carcasa de gorrino calidad primera congelada		
291.	Carne de porcino - Carcasa de gorrino calidad primera refrigerada		
292.	Carne de porcino - Carcasa de gorrino calidad extra congelada		
293.	Carne de porcino - Carcasa de gorrino calidad extra refrigerada		
294.	Carne de porcino - Carcasa de lechón calidad extra congelada		
295.	Carne de porcino - Carcasa de lechón calidad extra refrigerada		
296.	Carne de porcino - Carcasa de lechón calidad primera congelada		
297.	Carne de porcino - Carcasa de lechón calidad primera refrigerada		
298.	Carne de porcino - Brazuelo entero refrigerado		
299.	Carne de porcino - Brazuelo entero congelado		
300.	Carne de porcino - Brazuelo sin piel con hueso refrigerado		
301.	Carne de porcino - Brazuelo sin piel con hueso congelado		
302.	Carne de porcino - Brazuelo sin piel con hueso sin pata refrigerado		
303.	Carne de porcino - Brazuelo sin piel con hueso sin pata congelado		
304.	Carne de porcino - Brazuelo sin piel sin hueso refrigerado		
305.	Carne de porcino - Brazuelo sin piel sin hueso congelado		
306.	Carne de porcino - Lomo entero refrigerado		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	2.1 Denominación del Bien	2.2 Método de muestreo	2.3 Método de ensayo o prueba
307.	Carne de porcino - Lomo entero congelado	De acuerdo con lo indicado en la norma Codex CXG 50-2004 (2023) DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO o la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2023) Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4ª Edición y NTP-ISO 2859-2:1999 (revisada el 2018) Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 2: Planes de muestreo clasificados por calidad límite (CL) para inspección de lotes aislados. 1ª Edición.	Los requisitos físico sensoriales se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. El pH se analizará según lo indicado en la NTP-ISO 2917:2005 (revisada el 2020) Carne y productos cárnicos. Medición de pH. Método de referencia. 2ª Edición.
308.	Carne de porcino - Lomo sin piel con hueso refrigerado		
309.	Carne de porcino - Lomo sin piel con hueso congelado		
310.	Carne de porcino - Bife de lomo refrigerado		
311.	Carne de porcino - Bife de lomo congelado		
312.	Carne de porcino - Panceta entera refrigerada		
313.	Carne de porcino - Panceta entera congelada		
314.	Carne de porcino - Panceta sin piel con hueso refrigerada		
315.	Carne de porcino - Panceta sin piel con hueso congelada		
316.	Carne de porcino - Panceta sin piel sin hueso refrigerada		
317.	Carne de porcino - Panceta sin piel sin hueso congelada		
318.	Carne de porcino - Pierna entera refrigerada		
319.	Carne de porcino - Pierna entera congelada		
320.	Carne de porcino - Pierna sin piel con hueso sin pata refrigerada		
321.	Carne de porcino - Pierna sin piel con hueso sin pata congelada		
322.	Carne de porcino - Pierna sin piel sin hueso refrigerada		
323.	Carne de porcino - Pierna sin piel sin hueso congelada		
324.	Carne de porcino - Pierna sin piel con hueso refrigerada		
325.	Carne de porcino - Pierna sin piel con hueso congelada		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	2.1 Denominación del Bien	2.2 Método de muestreo	2.3 Método de ensayo o prueba
ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)			
326.	Aceite vegetal comestible	Según lo establecido en la NTP-ISO 5555:2014 (revisada el 2019) Aceites y grasas de origen vegetal y animal. Muestreo. 1ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 2 del apéndice de la norma CXS 19-1981 (2021) Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.
327.	Arroz pilado corriente	Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición.
328.	Arroz pilado extra		
329.	Arroz pilado popular		
330.	Arroz pilado superior		
331.	Azúcar blanca	Según lo indicado en el numeral 5 de la NTP 207.002:2019 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. 4ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 207.002:2019/CT 1:2020 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 4 de la NTP 207.002:2019 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. 4ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 207.002:2019/CT 1:2020 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.
332.	Azúcar rubia doméstica	Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018) DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 207.007:2023 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 5ª Edición.
333.	Fideos cortos (cortados)	Según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.4 de la NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.
334.	Fideos largos		
335.	Harina de cañihua tostada o cañihuaco	Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 011.455:2015 GRANOS ANDINOS. Harina de cañihua tostada. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo y/o procedimientos descritos en los numerales 5.1.5 y en la Tabla 1 de la NTP 011.455:2015 GRANOS ANDINOS. Harina de cañihua tostada. Requisitos. 1ª Edición. Para las características de Índice de gelatinización, Índice de peróxido y Aflatoxinas, se recomienda aplicar métodos normalizados o validados.
336.	Harina de trigo	Según lo indicado en el numeral 10 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo y/o procedimientos descritos en la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición.
337.	Harina de trigo preparada		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	2.1 Denominación del Bien	2.2 Método de muestreo	2.3 Método de ensayo o prueba
338.	Harina instantánea de arveja	Según lo indicado en el numeral 5 de la NTP 106.102:2019 LEGUMINOSAS. Harina instantánea de arveja. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 4 y en la Tabla 1 de la NTP 106.102:2019. LEGUMINOSAS. Harina instantánea de arveja. Requisitos. 1ª Edición.
339.	Harina instantánea de haba	Según lo indicado en el numeral 5 de la NTP 106.101:2019 LEGUMINOSAS. Harina instantánea de haba. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 4 y en la Tabla 1 de la NTP 106.101:2019. LEGUMINOSAS. Harina instantánea de haba. Requisitos. 1ª Edición.
340.	Harina instantánea de maíz amiláceo	Según lo indicado en el numeral 5 de la NTP 205.079:2019 MAÍZ AMILÁCEO. Harina extruida de maíz amiláceo. Requisitos. 1ª Edición	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 205.079:2019 MAÍZ AMILÁCEO. Harina extruida de maíz amiláceo. Requisitos. 1ª Edición
341.	Harina tostada de maca	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.181:2014 (revisada el 2019) MACA. Harina tostada de maca. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 6 de la NTP 011.181:2014 (revisada el 2019) MACA. Harina tostada de maca. Requisitos. 2ª Edición. Para las características de Índice de gelatinización, Índice de peróxido y Aflatoxinas, se recomienda aplicar métodos normalizados o validados.
342.	Hojuela de cebada	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 205.060:2014 (revisada el 2019) CEBADA. Hojuelas de cebada. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo y/o procedimientos indicados en la NTP 205.060:2014 (revisada el 2019) CEBADA. Hojuelas de cebada. Requisitos. 2ª Edición.
343.	Hojuela de avena precocida	Según lo indicado en el numeral 5 de la NTP 205.050:2019 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo y/o procedimientos descritos en el numeral 4 de la NTP 205.050:2019 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo. 3ª Edición. Para la Hojuela instantánea de avena: Para las características de Índice de gelatinización y Aflatoxinas, se recomienda aplicar métodos normalizados o validados.
344.	Hojuela de avena cruda		
345.	Hojuela de avena instantánea		
346.	Hojuela precocida de avena con quinua	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 205.059:2015 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con quinua. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 6 de la NTP 205.059:2015 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con quinua. Requisitos. 1ª Edición.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

Nº	2.1 Denominación del Bien	2.2 Método de muestreo	2.3 Método de ensayo o prueba
347.	Hojuela precocida de avena con maca	Según lo indicado en el numeral 5 de la NTP 205.202:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con maca. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 205.202:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con maca. Requisitos. 1ª Edición.
348.	Hojuela precocida de avena con kiwicha	Según lo indicado en el numeral 5 de la NTP 205.201:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con kiwicha. Requisitos. 1ª Edición	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 205.201:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con kiwicha. Requisitos. 1ª Edición
349.	Papa seca	Según el numeral 10 de la NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición.	Para características en las que no se precisa método de ensayo o prueba se realizará mediante métodos físicos sensoriales y/o medición directa con equipos calibrados. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. La humedad se debe determinar según lo señalado en el numeral 4.2 de la NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición.
350.	Sal de cocina	Según lo indicado en el Anexo A de la NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 9 de la NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición.
351.	Sal de mesa		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

N	2.1 Denominación del Bien	2.2 Método de muestreo	2.3 Método de ensayo o prueba
PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS			
PESCADO REFRIGERADO			
352.	Anchoveta entera refrigerada – calidad A	Según lo indicado en el numeral 6.2 de la NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición. Para el análisis de presencia de parásitos, utilizar la NTP 102.001:2018 (revisada el 2023) PESCADOS. Método de ensayo para la detección de parásitos visibles en músculo de pescado. 1ª Edición, cuando corresponda.
353.	Bonito entero refrigerado – calidad A		
354.	Bonito eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A		
355.	Bonito eviscerado sin cabeza – calidad A		
356.	Boquichico entero refrigerado – calidad A		
357.	Caballa entera refrigerada – calidad A		
358.	Caballa eviscerada con cabeza refrigerada – calidad A		
359.	Caballa eviscerada sin cabeza refrigerada – calidad A		
360.	Cabinza entera refrigerada – calidad A		
361.	Cachema entera refrigerada – calidad A		
362.	Doncella entera refrigerada – calidad A		
363.	Doncella eviscerada con cabeza refrigerada – calidad A		
364.	Doncella eviscerada sin cabeza refrigerada – calidad A		
365.	Gamitana entera refrigerada – calidad A		
366.	Jurel entero refrigerado – calidad A		
367.	Jurel eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A		
368.	Jurel eviscerado sin cabeza refrigerado – calidad A		
369.	Lisa entera refrigerada – calidad A		
370.	Lorna entera refrigerada – calidad A		
371.	Merluza eviscerada con cabeza refrigerada – calidad A		
372.	Merluza eviscerada sin cabeza refrigerada – calidad A		
373.	Paco entero refrigerado – calidad A		
374.	Pampanito eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A		
375.	Pampanito eviscerado sin cabeza – calidad A		
376.	Perico entero refrigerado – calidad A		
377.	Suco/Coco eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A		
378.	Suco/Coco eviscerado sin cabeza refrigerado – calidad A		
379.	Tollo entero refrigerado – calidad A		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

N	2.1 Denominación del Bien	2.2 Método de muestreo	2.3 Método de ensayo o prueba
380.	Filete de Bonito refrigerado	Según lo indicado en el numeral 6.2 de la NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición. Para el análisis de presencia de parásitos, utilizar la NTP 102.001:2018 (revisada el 2023) PESCADOS. Método de ensayo para la detección de parásitos visibles en músculo de pescado. 1ª Edición.
381.	Filete de Cojinova refrigerado		
382.	Filete de Corvina refrigerado		
383.	Filete de Jurel refrigerado		
384.	Filete de Lisa refrigerado		
385.	Filete de Merluza refrigerado		
386.	Filete de Perico refrigerado		
387.	Filete de Reineta refrigerado		
388.	Filete de Tilapia refrigerado		
389.	Filete de Tollo refrigerado		
390.	Filete de Trucha refrigerado		
PESCADO CONGELADO			
391.	Bonito entero congelado	Según lo indicado en la NTP 700.002:2012 LINEAMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO DEL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS PARA INSPECCIÓN. 2ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7.2 de la norma Codex CXS 36-1981 (2017) Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente. Para el análisis de presencia de parásitos, utilizar la NTP 102.001:2018 (revisada el 2023) PESCADOS. Método de ensayo para la detección de parásitos visibles en músculo de pescado. 1ª Edición, cuando corresponda.
392.	Jurel entero congelado		
393.	Jurel eviscerado sin cabeza congelado (HG)		
394.	Jurel eviscerado sin cabeza y sin cola congelado (HGT)		
395.	Filete de Bonito con espinas congelado	Según lo indicado en la NTP 700.002:2012 LINEAMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO DEL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS PARA INSPECCIÓN. 2ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7.2 de la norma Codex CXS 190-1995 (2017) NORMA PARA FILETES DE PESCADO CONGELADOS RÁPIDAMENTE. Para el análisis de presencia de parásitos, utilizar la NTP 102.001:2018 (revisada el 2023) PESCADOS. Método de ensayo para la detección de parásitos visibles en músculo de pescado. 1ª Edición.
396.	Filete de Bonito sin espinas congelado		
397.	Filete de Tilapia sin espinas congelado		
398.	Filete de Tilapia con espinas congelado		
399.	Filete de Trucha con espinas congelado		
400.	Filete de Trucha sin espinas congelado		
401.	Filete de Perico sin espinas congelado		
402.	Filete de Perico con espinas congelado		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

N	2.1 Denominación del Bien	2.2 Método de muestreo	2.3 Método de ensayo o prueba
PRODUCTOS PESQUEROS ENLATADOS			
403.	Entero de caballa en aceite vegetal calidad extra, en envase de peso neto de 425 g	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 10 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición. Para la característica Presencia de parásitos visibles, utilizar la NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición
404.	Entero de caballa en agua y sal calidad extra, en envase de peso neto de 425 g	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 10 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición. Para la característica Presencia de parásitos visibles, utilizar la NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición
405.	Entero de jurel en aceite vegetal, en envase de peso neto de 425 g	Según lo indicado en los numerales 7.1 de la NTP-CODEX CXS 119:2020 NORMA PARA PESCADOS EN CONSERVA. 2ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP-CODEX CXS 119:2020 NORMA PARA PESCADOS EN CONSERVA. 2ª Edición.
406.	Entero de jurel en aceite vegetal, en envase de peso neto de 435 g		Para la característica Presencia de parásitos visibles, utilizar la NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

N	2.1 Denominación del Bien	2.2 Método de muestreo	2.3 Método de ensayo o prueba
407.	Filete de atún en aceite vegetal, en envase de peso neto de 125 g	Según lo indicado en los numerales 7.1 y 9 de la NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición. Para la característica Presencia de parásitos visibles, utilizar la NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición
408.	Filete de atún en aceite vegetal, en envase de peso neto de 140 g		
409.	Filete de atún en aceite vegetal, en envase de peso neto de 150 g		
410.	Filete de atún en aceite vegetal, en envase de peso neto de 160 g		
411.	Filete de atún en aceite vegetal, en envase de peso neto de 170 g		
412.	Filete de atún en aceite vegetal, en envase de peso neto de 80 g		
413.	Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra, en envase de peso neto de 120 g	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición. Para la característica Presencia de parásitos visibles, utilizar la NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición
414.	Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra, en envase de peso neto de 125 g		
415.	Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra, en envase de peso neto de 170 g		
416.	Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra, en envase de peso neto de 1000 g		
417.	Grated de caballa en agua y sal calidad extra, en envase de peso neto de 170 g	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 10 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

N	2.1 Denominación del Bien	2.2 Método de muestreo	2.3 Método de ensayo o prueba
418.	Grated de caballa en agua y sal calidad extra, en envase de peso neto de 425 g		CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición. Para la característica Presencia de parásitos visibles, utilizar la NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición
419.	Grated de caballa en aceite vegetal calidad extra, en envase de peso neto de 170 g	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 10 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.
420.	Grated de caballa en aceite vegetal calidad extra, en envase de peso neto de 425 g		Para la característica Presencia de parásitos visibles, utilizar la NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición
421.	Grated de pescado en agua y sal, en envase de peso neto de 160 g	Según lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.	Según los métodos indicados en los numerales 5 y 7 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.
422.	Grated de pescado en agua y sal, en envase de peso neto de 170 g		Para la característica Presencia de parásitos visibles, utilizar la NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición
423.	Grated de pescado en agua y sal, en envase de peso neto de 425 g		Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición.
424.	Grated de Sardina Peruana o anchoveta en agua y sal calidad A, en envase de peso neto de 160 g	Según lo indicado en el numeral 16 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición.
425.	Grated de Sardina Peruana o anchoveta en agua y sal calidad A, en envase de peso neto de 165 g		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

N	2.1 Denominación del Bien	2.2 Método de muestreo	2.3 Método de ensayo o prueba
426.	Grated de Sardina Peruana o anchoveta en agua y sal calidad A, en envase de peso neto de 170 g		Para la característica Presencia de parásitos visibles, utilizar la NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición
427.	Grated de Sardina Peruana o anchoveta en agua y sal calidad A, en envase de peso neto de 425 g		
428.	Lomitos de Sardina Peruana o anchoveta en aceite vegetal calidad A, en envase de peso neto de 170 g	Según lo indicado en el numeral 16 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición. Para la característica Presencia de parásitos visibles, utilizar la NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición
429.	Sólido de atún en aceite vegetal, en envase de peso neto de 140 g	Según lo indicado en los numerales 7.1 y 9 de la NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición.
430.	Sólido de atún en aceite vegetal, en envase de peso neto de 160 g		Para la característica Presencia de parásitos visibles, utilizar la NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición
431.	Sólido de atún en aceite vegetal, en envase de peso neto de 170 g		
432.	Sólido de atún en agua y sal, en envase de peso neto de 170 g	Según lo indicado en los numerales 7.1 y 9 de la NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición.
433.	Sólido de atún en salsa de tomate, en envase de peso neto de 80 g		Para la característica Presencia de parásitos visibles, utilizar la NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

N	2.1 Denominación del Bien	2.2 Método de muestreo	2.3 Método de ensayo o prueba
434.	Sólido de caballa en aceite vegetal calidad extra, en envase de peso neto de 170 g	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición. Para la característica Presencia de parásitos visibles, utilizar la NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición
435.	Sólido de caballa en agua y sal calidad extra, en envase de peso neto de 170 g	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición. Para la característica Presencia de parásitos visibles, utilizar la NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición
436.	Sólido de caballa en salsa de tomate calidad extra, en envase de peso neto de 170 g	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición. Para la característica Presencia de parásitos visibles, utilizar la NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

N	2.1 Denominación del Bien	2.2 Método de muestreo	2.3 Método de ensayo o prueba
437.	Entero de Sardina Peruana o anchoveta en aceite vegetal calidad A, en envase de peso neto de 90 g	Según lo indicado en el numeral 16 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición. Para la característica Presencia de parásitos visibles, utilizar la NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición
438.	Entero de Sardina Peruana o anchoveta en aceite vegetal calidad A, en envase de peso neto de 120 g		
439.	Entero de Sardina Peruana o anchoveta en aceite vegetal calidad A, en envase de peso neto de 125 g		
440.	Entero de Sardina Peruana o anchoveta en aceite vegetal calidad A, en envase de peso neto de 155 g		
441.	Entero de Sardina Peruana o anchoveta en aceite vegetal calidad A, en envase de peso neto de 165 g		
442.	Entero de Sardina Peruana o anchoveta en aceite vegetal calidad A, en envase de peso neto de 170 g		
443.	Entero de Sardina Peruana o anchoveta en aceite vegetal calidad A, en envase de peso neto de 175 g		
444.	Entero de Sardina Peruana o anchoveta en aceite vegetal calidad A, en envase de peso neto de 200 g		
445.	Entero de Sardina Peruana o anchoveta en aceite vegetal calidad A, en envase de peso neto de 425 g		
446.	Entero de Sardina Peruana o anchoveta en agua y sal calidad A, en envase de peso neto de 125 g	Según lo indicado en el numeral 16 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición. Para la característica Presencia de parásitos visibles, utilizar la NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición
447.	Entero de Sardina Peruana o anchoveta en agua y sal calidad A, en envase de peso neto de 170 g		
448.	Entero de Sardina Peruana o anchoveta en agua y sal calidad A, en envase de peso neto de 200 g		
449.	Entero de Sardina Peruana o anchoveta en agua y sal calidad A, en envase de peso neto de 425 g		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

N	2.1 Denominación del Bien	2.2 Método de muestreo	2.3 Método de ensayo o prueba
450.	Entero de Sardina Peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad A, en envase de peso neto de 125 g	Según lo indicado en el numeral 16 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición. Para la característica Presencia de parásitos visibles, utilizar la NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición
451.	Entero de Sardina Peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad A, en envase de peso neto de 155 g		
452.	Entero de Sardina Peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad A, en envase de peso neto de 165 g		
453.	Entero de Sardina Peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad A, en envase de peso neto de 170 g		
454.	Entero de Sardina Peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad A, en envase de peso neto de 175 g		
455.	Entero de Sardina Peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad A, en envase de peso neto de 180 g		
456.	Entero de Sardina Peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad A, en envase de peso neto de 200 g		
457.	Entero de Sardina Peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad A, en envase de peso neto de 425 g		
458.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en aceite de oliva calidad A, en envase de peso neto de 125 g	Según lo indicado en el numeral 16 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición. Para la característica Presencia de parásitos visibles, utilizar la NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

N	2.1 Denominación del Bien	2.2 Método de muestreo	2.3 Método de ensayo o prueba
459.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en aceite vegetal con laurel calidad A, en envase de peso neto de 425 g	Según lo indicado en el numeral 16 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición. Para la característica Presencia de parásitos visibles, utilizar la NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición
460.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en salsa de escabeche calidad A, en envase de peso neto de 125 g	Según lo indicado en el numeral 16 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición. Para la característica Presencia de parásitos visibles, utilizar la NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición

Continúa .../

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

2.4 Otras precisiones

La entidad podrá exigir al proveedor que durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de los siguientes documentos en original:

ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO

1. Un “Certificado o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación” que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral “2.1 Características del bien – Calidad” de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
2. En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad, el proveedor podrá presentar un “Certificado de Calidad”, respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral “2.1 Características del bien – Calidad” de la ficha técnica correspondiente.

Nota: Si la entidad decide exigir la comprobación de la calidad del bien, deberá señalar esta condición en las Bases y realizar las precisiones que apliquen; entre ellas, que los costos que demande la comprobación de la calidad del bien deben ser asumidos por el proveedor.

La entidad deberá definir la antigüedad de los documentos antes citados.

ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)

1. Un “Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación” que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral “2.1 Características del bien – Calidad” de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Accreditation Forum (IAF), o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
2. En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad, el proveedor podrá presentar un “Certificado de Calidad”, respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral “2.1 Características del bien – Calidad” de la ficha técnica correspondiente.

Nota: Si la entidad decide exigir la comprobación de la calidad del bien, deberá señalar esta condición en las Bases y realizar las precisiones que apliquen; entre ellas, que los costos que demande la comprobación de la calidad del bien deben ser asumidos por el proveedor.

La entidad deberá definir la antigüedad de los documentos antes citados.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

2.4 Otras precisiones

La entidad podrá exigir al proveedor que durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de los siguientes documentos en original:

PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

1. Un “Certificado de Conformidad, Certificado de Inspección o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación” que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral “2.1 Características del bien – Calidad” de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Accreditation Forum (IAF), o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
2. En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad, el proveedor podrá presentar un “Certificado de Calidad”, respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral “2.1 Características del bien – Calidad” de la ficha técnica correspondiente.

Nota: *Si la entidad decide exigir la comprobación de la calidad del bien, deberá señalar esta condición en las Bases y realizar las precisiones que apliquen; entre ellas, que los costos que demande la comprobación de la calidad del bien deben ser asumidos por el proveedor.*

La entidad deberá definir la antigüedad de los documentos antes citados.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

3. OTROS

3.1 Transporte

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento. En caso de que la Entidad requiera algún documento de comprobación del cumplimiento de estas condiciones, podrán ser requeridos en las Bases Estandarizadas aprobadas por el OSCE.

Estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual y no deben ser incluidos como “Requisitos de Habilitación”, señalados en la Parte I del presente documento.

ALIMENTOS AGROPECUARIOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Alimentos agropecuarios primarios refrigerados o congelados

Los vehículos que transportan alimentos agropecuarios primarios que requieran refrigeración o congelación deben estar equipados con dispositivos externos apropiados para el control de la temperatura interior, los cuales deben encontrarse en un lugar fácilmente visible, de acuerdo con lo establecido en el numeral 3.7 de la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.

En el transporte de alimentos agropecuarios primarios congelados, y asimismo cuando ello resulte preciso para refrigerados, la temperatura, en el momento de la carga, debe ser la correspondiente a las especificaciones para la mercancía, de acuerdo con lo establecido en el numeral 6.1 de la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.

Los vehículos destinados al transporte de carne de vacuno o porcino refrigerada deberán estar provistos de sistemas de refrigeración o ser isotérmicos de manera que asegure una temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C; y en el caso del transporte de carne de vacuno o porcino congelada, los vehículos deberán contar con un sistema de refrigeración adecuado que permita mantener temperaturas de congelación (-18 °C o más baja) en el producto, de acuerdo a lo señalado en el numeral 12 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición y en el numeral 6.5 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3ª Edición.

Para carcasas y menudencia de pollo, adicionalmente se debe cumplir con lo indicado en artículo 60 del Reglamento del Sistema Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)
Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II “Del Transporte” del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS
Los vehículos de transporte terrestre de los productos pesqueros y acuícolas deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos en el Anexo III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

3.2 Almacenamiento

El almacenamiento de los alimentos, según el tipo de procesamiento, deberá cumplir con las siguientes directivas sectoriales. En caso de que la Entidad requiera algún documento de comprobación del cumplimiento de estas condiciones, podrán ser requeridos en las Bases Estandarizadas aprobadas por el OSCE.

Estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual y no deben ser incluidos como “Requisitos de Habilitación”, señalados en la Parte I del presente documento.

ALIMENTOS AGROPECUARIOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO
El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.
ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)
Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo I “Del almacenamiento” del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias; y en la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA.
PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS
El almacenamiento de los productos pesqueros y acuícolas debe cumplir con lo establecido en el Capítulo III “Almacenes de mercancías”, del Título V “Operaciones Conexas” del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. Asimismo, debe cumplir con los requisitos sanitarios establecidos en la Sección IV “Almacenes de mercancías de productos hidrobiológicos excepto concentrados proteicos y aceite de origen hidrobiológico” del Anexo I “Requerimientos Sanitarios de diseño, construcción y equipamiento de infraestructuras pesqueras” del mismo reglamento.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

3.3 Documentos de presentación obligatoria durante la ejecución contractual (al momento de la entrega del bien a la entidad)

Los alimentos, según el tipo de procesamiento, deberán cumplir con las normativas de la materia, las cuales deberán ser requeridas en las Bases Estandarizadas aprobadas por el OSCE .

Estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual y no deben ser incluidos como “Requisitos de Habilitación”, señalados en la Parte I del presente documento.

ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO

Carcasas, cuartos compensados, cortes y menudencias de bovino y porcino

Las carcasas, cuartos compensados, cortes de carne y menudencias comestibles, de cualquier categoría de matadero y en cualquier forma de presentación o expendio, requerirán contar obligatoriamente con los siguientes documentos, según lo establecido en el artículo 69 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante el Decreto Supremo N° 015-2012-AG:

- dictamen favorable del Médico Veterinario, el que debe corresponder al matadero autorizado del cual proviene el producto y deberá ser presentado a través de un Certificado Sanitario de aptitud de la carne (el que debe incluir, entre otros datos, el número de piezas, peso, número de lote y fecha de beneficio), según indicación del SENASA; y,

- guía de remisión.

Las carcasas y cuartos compensados aprobados para el consumo humano se despacharán sellados con tinta de uso alimentario humano de color azul violeta, como resultado de la evaluación veterinaria, según lo establecido en el artículo 65 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto aprobado mediante el Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Para producto importado:

El producto entregado deberá estar acompañado con una copia simple del Reporte de Inspección y Verificación (RIV) con dictamen favorable del inspector, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según lo establece el artículo 12 del Decreto Supremo N° 015-2015-MINAGRI que modifica y complementa normas reglamentarias para fortalecer el marco normativo del Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.

La fecha y lote consignados en este RIV deben coincidir con la fecha y lote del producto entregado.

Pollo entero congelado y cortes de pollo congelado

Para producto importado:

El producto entregado deberá estar acompañado con una copia simple del Reporte de Inspección y Verificación (RIV) con dictamen favorable del inspector, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según lo establece el artículo 12 del Decreto Supremo N° 015-2015-MINAGRI que modifica y complementa normas reglamentarias para fortalecer el marco normativo del Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.

La fecha y lote consignados en este RIV deben coincidir con la fecha y lote del producto entregado.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos y bebidas para consumo humano

PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS
<p>Para los siguientes productos importados:</p> <ul style="list-style-type: none">- Pescado entero refrigerado.- Filete de pescado refrigerado- Pescado eviscerado refrigerado <p>El producto entregado deberá estar acompañado de una Copia simple del Certificado oficial sanitario para productos pesqueros y acuícolas frescos / refrigerados con fines de importación, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar. La fecha y lote consignados en este certificado deben coincidir con la fecha y el lote del producto entregado.</p> <p>Para los siguientes productos importados:</p> <ul style="list-style-type: none">- Pescado congelado- Conservas de pescado <p>El producto entregado deberá estar acompañado de una Copia simple del Certificado oficial sanitario para productos pesqueros y acuícolas importados o que reingresen al país, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar. La fecha y lote consignados en este certificado deben coincidir con la fecha y el lote del producto entregado.</p>

oooOooo