 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077190</p>
<p><b>SALVADO DE TRIGO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 010-23-MGP/DNTM Fecha: 24 Mayo 2023</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2023</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

## SALVADO DE TRIGO

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

El objeto o finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad aplicables al "Salvado de Trigo", que al ser utilizado en los diversos procesos adquisitivos de la Institución permita se logre obtener el insumo adecuado para la elaboración del pan del personal naval.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Es el subproducto de la molienda del trigo, constituido principalmente por el pericarpio del grano.

#### b. Uso:

Este producto es de consumo masivo, utilizado como insumo en la preparación del pan para el personal de la Institución.


### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) El salvado de trigo deberá provenir de granos de trigo limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable.
- (2) El salvado de trigo debe estar exento de sabores, olores extraños, de insectos y de materias extrañas (como excremento de animales, piedras, palos, entre otros).
- (3) El salvado de trigo deberá ser preparados, procesados y envasados bajo condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la autoridad sanitaria competente.

#### b. Requisitos Físico-Químicos:

Característica	Límite máximo (g/100g)
Humedad	15,0
Ceniza	7,0

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077190
<b>SALVADO DE TRIGO</b>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 010-23-MGP/DNTM Fecha: 24 Mayo 2023	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2023		Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización

#### c. Requisitos Microbiológicos:

El salvado de trigo deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la siguiente tabla:

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

#### d. Aditivos alimentarios:

Se podrán añadir aditivos de acuerdo a especificaciones permitidas por la legislación nacional o lo establecido por el Codex Alimentarius.

#### e. Contaminantes:

El salvado de trigo debe cumplir con los criterios establecidos para metales pesados, residuos de plaguicidas y micotoxinas, de acuerdo a lo establecido en la NTP 205.073:2018 TRIGO. Salvado de trigo. Requisitos.

### 4.- ENVASE


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

Para internamiento, en saco de polipropileno o saco de papel kraf.

#### NOTA:

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

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

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077190</p>
<p><b>SALVADO DE TRIGO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 010-23-MGP/DNTM Fecha: 24 Mayo 2023</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2023</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

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

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

b. Vida útil:

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

## 5.- EMPAQUE

a. Unidad de medida:

Unidad = UN (1) saco presentado en DOS (2) pesos diferentes:


- (1) Saco de VEINTE (20) Kilogramos.
- (2) Saco de VEINTICINCO (25) kilogramos.

NOTA: El peso del saco presentado será determinada por el usuario en el objeto de la convocatoria.

## 6.- ROTULADO

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

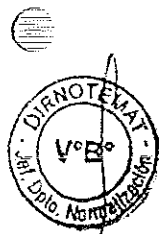
- a. Nombre del producto
- b. Declaración de ingredientes
- c. Contenido neto
- d. Nombre y dirección. Deberá indicarse con fines de establecer responsabilidades, el nombre y domicilio legal del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento
- e. Número Registro sanitario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


 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:	F.T. N°
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	MGP-077190
<b>SALVADO DE TRIGO</b>		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 010-23-MGP/DNTM Fecha: 24 Mayo 2023	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2023	Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien:

- a. Documento: Registro sanitario del producto  
Emitido por: Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas  
Tipo: Copia
- b. Documento: Ficha Técnica del producto  
Emitido por: Fabricante  
Tipo: Original (Hoja membretada)
- c. Documento: Declaración Jurada de origen  
Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote o internar)  
Emitido por: Proveedor  
Tipo: Original (Hoja membretada)
- d. Documento: Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales  
Emitido por: Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas  
Tipo: Copia
- e. Documento: Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto  
Emitido por: Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo: Original
- f. Documento: Informe de Ensayo Físico-Químico (Cenizas g/100g)  
Emitido por: Laboratorio acreditado por INACAL.  
Tipo: Original



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077190</p>
<p><b>SALVADO DE TRIGO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 010-23-MGP/DNTM Fecha: 24 Mayo 2023</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2023</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

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

## 8. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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


- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- NTP 205.073:2018 TRIGO. Salvado de trigo. Requisitos. 1ra Edición.

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

Se deberá cumplir con los criterios establecidos en la presente ficha técnica, así como a lo normado en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

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

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077190</p>
<p><b>SALVADO DE TRIGO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 010-23-MGP/DNTM Fecha: 24 Mayo 2023</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2023</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

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

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

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

e. Rotulado de cada muestra:

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

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



*[Handwritten signature]*