 <b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077036</b>
<b>TOMATE PINTO ITALIANO</b>		
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020	Páginas desde 2 hasta 3	Fecha actualización: 07 Febrero 2024

c. Requisitos fitosanitarios:

- (1) Desprendimiento de la piel, Máx. 0%
- (2) Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, Máx. 2%
- (3) Brotamiento, Máx. 0%
- (4) Pudrición seca, Máx. 0%
- (5) Pudrición húmeda, Máx. 0%
- (6) Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores), Máx. 1%
- (7) Mezclas varietales, Máx. 2%

d. Requisitos microbiológicos:

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

e. Aditivos Alimentarios:

No se permite el uso de aditivos alimentarios en el tomate pinto italiano.

f. Contaminantes:


Deberá cumplir con los niveles máximos del CODEX STAN 193-1995, revisado 2022, NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS

- (1) Residuos de plaguicidas: el tomate pinto italiano deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

El Tomate pinto italiano estará en Cajón de madera, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077036</p>
<p align="center"><b>TOMATE PINTO ITALIANO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 3</p>	<p>Fecha actualización: 07 Febrero 2024</p>

**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:

- (1) 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.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser 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 tomate pinto italiano es de SIETE (07) días, garantizado en condiciones: de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

**5.- EMPAQUE**

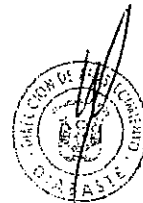
**a. Para transporte y manipuleo:**


Será determinada por el área usuaria

**b. Presentación y Unidad de medida:**

Unidad = CINCUENTA (50) kilogramos.

**NOTA:** En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria



 <b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077036</b>
<b>TOMATE PINTO ITALIANO</b>		
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 3</b> R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020	Páginas desde 4 hasta 3	Fecha actualización: 07 Febrero 2024

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de tomate pinto italiano deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 006-2022-MIDAGRI, Artículo 27° "Decreto Supremo que modifica el Artículo 27° del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG. La etiqueta en idioma español contendrá la siguiente información:

- Nombre del alimento.
- Contenido Neto.
- País de origen o lugar de procedencia.
- Nombre y Dirección del titular de la autorización sanitaria.
- Nombre y Dirección del importador, de corresponder.
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios.
- Identificación del Lote.
- Fecha de Vencimiento o consumir preferentemente antes de.
- Instrucciones para el uso y conservación.

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- Documento :** Autorización Sanitaria del establecimiento

**Emitido por :** Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)

**Base legal :** Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria

**Tipo :** Copia
- Documento :** Declaración Jurada de origen. (Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)


**Emitido por :** Proveedor

**Tipo :** Original (Hoja membretada)
- 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



 <p><b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b></p>	<p>F.T. N° <b>MGP-077036</b></p>
<p align="center"><b>TOMATE PINTO ITALIANO</b></p>		
<p><b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b></p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 3</p>	<p>Fecha actualización: 07 Febrero 2024</p>

- d. Documento : Declaración jurada, de contaminantes del lote a internar por cada internamiento
- Emifido por : El productor y firmado
- 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° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- Decreto Supremo N° 006-2022-MIDAGRI, Decreto Supremo que modifica el Artículo 27° DEL Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobada por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.
- 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".
- Norma General del CODEX para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los alimentos y piensos (CODEX STAN 193, revisado 2022).

#### 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El tomate pinto italiano deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

#### 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

No Aplica.

