 <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-077002</p>
<p><b>APIO COSTEÑO DE PRIMERA CALIDAD</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-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 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 07 Febrero 2024</p>

## APIO COSTEÑO DE PRIMERA CALIDAD

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Apio costeño de primera calidad", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

El apio es una planta herbácea de primera calidad.

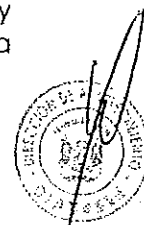
#### b. Uso:


Este producto es un insumo en la preparación de alimentos para el personal de la Institución.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) La producción de vegetales para el consumo humano debe ceñirse a las Buenas Prácticas Agrícolas que dicta el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego.
- (2) Queda prohibido el uso de aguas servidas, tratadas o sin tratar, para el riego de vegetales rastreros y de tallo corto de consumo crudo, así como de frutales rastreros.
- (3) Los apios deben estar limpios y frescos, pertenecer al mismo cultivo debiendo de tener el grado de madurez que le permita soportar el manipuleo y conservarse en buenas condiciones, libre de magulladuras.
- (4) Un apio de buena calidad tiene tallos bien formados, pecíolos gruesos, compactos (no significativamente abultados o arqueados), poco curvados, una apariencia fresca y color verde claro. Otros índices de calidad son el largo de los tallos y de la nervadura central de la hoja, ausencia de defectos tales como: corazón negro, pecíolos esponjosos, tallos florales y partiduras.
- (5) Hojas de apio: La presencia de enfermedades, daños por insectos y daños físicos (quebraduras, magulladuras, rasgaduras y otros), restan vida



 <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-077002</b>
<b>APIO COSTEÑO DE PRIMERA CALIDAD</b>		
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-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 2 hasta 5	Fecha actualización: 07 Febrero 2024

de anaquel al producto y reducen o pierden totalmente su potencial de comercialización.

- (6) Es un cultivo exigente en agua de buena calidad, el lavado se debe hacer con agua y cloro doméstico.
- (7) Los apios no presentarán síntomas de rancidez, ni sabores, ni olores que indiquen su descomposición, estarán libres de humedad sin hojas secas ni rasgos de descomposición (pudrición).

**b. Requisitos organolépticos.**

- (1) Color: Típico del cultivo
- (2) Consistencia: Firme
- (3) Forma: Tallo largo con hojas verdes

**c. Requisitos fitosanitarios:**

- (1) Pudrición: V.N. 0 %
- (2) Picadura: V.N. 0 %
- (3) Libre de enfermedades y plagas que afectan el apio durante su desarrollo y manejo postcosecha.

**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	—

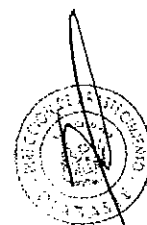
**e. Aditivos Alimentarios:**


No se permite el uso de aditivos alimentarios en el apio costeño de primera calidad.

**f. Contaminantes:**

Para el Apio costeño de primera calidad se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- (1) 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



	<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-077002</b>
<b>APIO COSTEÑO DE PRIMERA CALIDAD</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-18-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 3 hasta 5	Fecha actualización: 07 Febrero 2024

- (2) Residuos de plaguicidas: El apio 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:

Será determinada por el área usuaria

##### 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.

Prohíbase 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 Apio costeño de primera calidad es de SIETE (07) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

#### 5.- EMPAQUE

##### a. Para transporte y manipuleo:

Será determinada por el área usuaria

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

	<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-077002</b>
<b>APIO COSTEÑO DE PRIMERA CALIDAD</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	<b>Aprobación:</b> RD N° 001-18-MGP-DNTM <b>Fecha:</b> 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN:</b> 3 <b>R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM</b>	
<b>Fecha de entrada en vigencia:</b> Marzo 2020	<b>Páginas desde 4 hasta 5</b>	<b>Fecha actualización:</b> 07 Febrero 2024	

Unidad = Peso unitario de 1 Kilogramo a 5 kilogramos  
 Peso atado de 5 Kilogramos a 8 kilogramos

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

#### 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

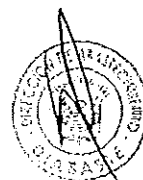
Cada envase de apio costeño de primera de calidad deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 006-2022-MIDAGRI, Artículo 27° "Decreto Supremo que modifica el Artículo 27° del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG. La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


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

#### 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento  
 Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)  
 Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria  
 Tipo : Copia
- b. Documento : Declaración Jurada de origen.  
 (Debe incluir fecha de producción o fecha de vencimiento y código de lote a internar)  
 Emitido por : Proveedor  
 Tipo : Original (Hoja membretada)



 <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-077002</p>
<p><b>APIO COSTEÑO DE PRIMERA CALIDAD</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-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 5</p>	<p>Fecha actualización: 07 Febrero 2024</p>

c. 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

d. Documento : Declaración jurada, de contaminantes del internamiento

Emitido 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 apio costeño de primera calidad 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.

