


|   |  |  |                               |
|---|--|--|-------------------------------|
|  <b>DIRECCIÓN DE NORMAS<br/>TÉCNICAS DEL MATERIAL</b><br><i>Normatividad con calidad</i> | <b>FICHA TÉCNICA DE:</b>                                 |  | <b>F.T. N°<br/>MGP-077306</b> |
|   | <b>PRODUCTOS E INSUMOS<br/>ALIMENTICIOS</b>              |  |                               |
| <b>PREMEZCLA GRANOS ANDINOS</b>   |  |  |                               |
| <b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>  | Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM<br>Fecha: 22 MAYO 2018 |  | <b>VERSIÓN: 1</b>             |
| Fecha de entrada en vigencia:<br>Mayo 2018  | Páginas desde 1 hasta 5                                  |  | Fecha actualización           |

## PREMEZCLA GRANOS ANDINOS

### 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es la premezcla de polvo de harina de trigo fortificado, para uso de panadería con concentración al 50% de granos enteros de quinua "chenopodium quinoa" kiwicha "amaranthus caudatus" y cañihua "Chenopodium polidicaule", previamente esterilizados y sometidos a operaciones de limpieza y selección, escarificado, lavado, secado y despedrado, resultando un producto apto para el consumo humano, adicionalmente contiene linaza, salvado de trigo, gluten de trigo, azúcar, sal yodada, emulsionante, conservante y estabilizante.


### 2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

#### a. Características organolépticas:

- (1) Color: Beige
- (2) Olor: Característico
- (3) Sabor: Característico
- (4) Aspecto: Homogéneo, granos en polvo.
- (5) Deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza.
- (6) No debe proceder de materia prima en mal estado de conservación.
- (7) No podrá obtenerse a partir de granos descompuestos como consecuencia de ataque de hongos, roedores o insectos.
- (8) Deberán tener la consistencia de un polvo fluido en toda su masa, sin grumos de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado.
- (9) No se permitirá que tenga olor rancio.

#### b. Requisitos físico-químicos:

| Requisitos         | Unidad | Valores  |      |
|--------------------|--------|----------|------|
|                    |        | Min.     | Max. |
| Humedad            | %      | -        | 15   |
| Bromato de potasio | N/A    | Negativo |      |

|  |   |                               |
|--|---|-------------------------------|
|  <p>DIRECCIÓN DE NORMAS<br/>TÉCNICAS DEL MATERIAL<br/><i>Normatividad con calidad</i></p> | <p>FICHA TÉCNICA DE:<br/>PRODUCTOS E INSUMOS<br/>ALIMENTICIOS</p> | <p>F.T. N°<br/>MGP-077306</p> |
| <p align="center"><b>PREMEZCLA GRANOS ANDINOS</b></p>  |   |                               |
| <p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>   | <p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM<br/>Fecha: 22 MAYO 2018</p>  | <p>VERSIÓN: 1</p>             |
| <p>Fecha de entrada en vigencia:<br/>Mayo 2018</p>   | <p>Páginas desde 2 hasta 5</p>                                    | <p>Fecha actualización</p>    |

c. Requisitos microbiológicos:

| AGENTE MICROBIANO | UNIDAD        | PARAMETRO |
|-------------------|---------------|-----------|
| E. Coli           | NMP/g         | 3         |
| Mohos             | UFC/g         | < 100     |
| Salmonella sp.    | Ausencia/25 g | Ausencia  |

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la Premezcla Granos Andinos es de SEIS (06) MESES, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

Unidad = DIEZ (10) Kilogramos


5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Saco de papel multipliego con bolsa interior de polietileno o bolsa de polietileno de alta densidad, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

|  |   |                               |
|--|---|-------------------------------|
|  <p>DIRECCIÓN DE NORMAS<br/>TÉCNICAS DEL MATERIAL<br/><i>Normatividad con calidad</i></p> | <p>FICHA TÉCNICA DE:<br/>PRODUCTOS E INSUMOS<br/>ALIMENTICIOS</p> | <p>F.T. N°<br/>MGP-077306</p> |
| <p><b>PREMEZCLA GRANOS ANDINOS</b></p>   |   |                               |
| <p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>   | <p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM<br/>Fecha: 22 MAYO 2018</p>  | <p>VERSIÓN: 1</p>             |
| <p>Fecha de entrada en vigencia:<br/>Mayo 2018</p>   | <p>Páginas desde 3 hasta 5</p>                                    | <p>Fecha actualización</p>    |

- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Fecha de Producción
- Fecha de Vencimiento
- Registro sanitario
- Peso Neto
- Número de Lote
- Lugar de Origen
- Declaración de ingredientes y aditivos
- Información nutricional
- Condiciones de conservación
- Modo de uso


## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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

Tipo : Copia
- Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- Documento : Certificado de garantía  
Emitido por : Fabricante o distribuidor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- Documento : Constancia de origen  
(solo para productos nacionales, debe incluir Fecha de producción y Nros. de lote a internar)

Emitido por : Fabricante o productor  
Tipo : Original (Hoja membretada)

|  |  |                               |
|--|--|-------------------------------|
|  <p><b>DIRECCIÓN DE NORMAS<br/>TÉCNICAS DEL MATERIAL</b><br/>Normatividad con calidad</p> | <p>FICHA TÉCNICA DE:<br/><br/>PRODUCTOS E INSUMOS<br/>ALIMENTICIOS</p> | <p>F.T. N°<br/>MGP-077306</p> |
| <p align="center"><b>PREMEZCLA GRANOS ANDINOS</b></p>  |  |                               |
| <p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>   | <p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM<br/>Fecha: 22 MAYO 2018</p>       | <p>VERSIÓN: 1</p>             |
| <p>Fecha de entrada en vigencia:<br/>Mayo 2018</p>   | <p>Páginas desde 4 hasta 5</p>   | <p>Fecha actualización</p>    |

- e. Documento : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- f. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto.
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
- Tipo : Original


#### 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. Especificación técnica propia.

#### 9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra)
- b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de DOS (2) kilogramos
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

|  |   |                               |
|--|---|-------------------------------|
|  <p>DIRECCIÓN DE NORMAS<br/>TÉCNICAS DEL MATERIAL<br/><i>Normatividad con calidad</i></p> | <p>FICHA TÉCNICA DE:<br/>PRODUCTOS E INSUMOS<br/>ALIMENTICIOS</p> | <p>F.T. N°<br/>MGP-077306</p> |
| <p><b>PREMEZCLA GRANOS ANDINOS</b></p>   |   |                               |
| <p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>   | <p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM<br/>Fecha: 22 MAYO 2018</p>  | <p>VERSIÓN: 1</p>             |
| <p>Fecha de entrada en vigencia:<br/>Mayo 2018</p>   | <p>Páginas desde 5 hasta 5</p>                                    | <p>Fecha actualización</p>    |

- |     |             |   |  |
|-----|-------------|---|--|
| (1) | Documento   | : | Registro Sanitario del producto  |
|     | Emitido por | : | Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)  |
|     | Base legal  | : | Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
|     | Tipo        | : | Copia  |
| (2) | Documento   | : | Ficha Técnica del producto   |
|     | Emitido por | : | Fabricante   |
|     | Tipo        | : | Original (Hoja membretada)   |

d. ENVASE UNITARIO: Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

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

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

