

FORMATO DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO MEZCLA LÁCTEA
PARA LA MARINA DE GUERRA DEL PERÚ

1. DESCRIPCIÓN DEL BIEN

Es un producto obtenido mediante la elaboración de la leche que puede contener aditivos alimentarios y otros ingredientes funcionalmente necesarios para su elaboración.

Es el producto donde la leche o producto lácteo es una parte esencial para su caracterización en términos cuantitativos en el producto final (preenvasado) y que contiene en su composición otros constituyentes no lácteos destinados a sustituir parcialmente a cualesquiera de los constituyentes de la leche.

La mezcla láctea es un alimento elaborado a partir de la leche, que puede estar compuesta por: leche cruda, leche entera pasteurizada, leche concentrada entera pasteurizada, leche entera en polvo, leche descremada en polvo, leche reconstituida o leche entera recombinada (leche descremada en polvo y grasa anhidra de leche).

2. USO DEL BIEN

La mezcla láctea es un alimento de consumo para el personal naval del área de Lima y Callao, a fin de que les proporcione las calorías y nutrientes necesarios que permitan realizar sus labores diarias.

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN:

a) Características organolépticas:

- Color: Blanco cremoso
- Sabor y olor: Característico al producto
- Aspecto: Líquido homogéneo

b) Características microbiológicas:

- El producto debe cumplir con las condiciones de esterilidad comercial, entendida como: Condición seguida de color, por la cual se eliminan del alimento microorganismos capaces de reproducirse en condiciones no refrigeradas de almacenamiento y distribución y microorganismos viables de importancia para la salud.



Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de esterilidad comercial (*)	5	0	Estéril Comercialmente	No Estéril Comercialmente

(*) De acuerdo con métodos normalizados o métodos descritos por organizaciones con credibilidad internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA), sobre prueba de esterilidad comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales deben especificarse en el informe de ensayo.

NOTA: Los valores se encuentran determinados en base a una porción preparada (200 ml. Aprox.)

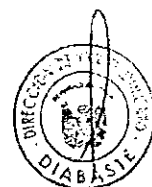
- c) La mezcla láctea deberá cumplir con los criterios establecidos para residuos de plaguicidas, residuos de medicamentos de uso veterinario, contaminantes microbiológicos, metales pesados u otros contaminantes, establecidos en la normativa sanitaria nacional vigente o, en su defecto, con lo referido en las normas del Codex Alimentarius; y, en lo no previsto por estas, con lo señalado en las regulaciones federales de los Estados Unidos de América o, en su defecto, con lo establecido por la normativa de la Unión Europea.

4. VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) Mínimo aceptable para el producto mezcla láctea, es de SEIS (06) meses, contabilizados desde la fecha de producción, garantizando las condiciones de almacenamiento, sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes Regiones de nuestro País, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

5. UNIDAD DE MEDIDA:

- a. Unidad = De 390 g - 400 g



6. CERTIFICACIONES Y DOCUMENTOS OBLIGATORIOS PARA EL PROCESO DE SELECCIÓN:

6.1 Registro sanitario:

Copia emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA), que garantice el registro sanitario de la mezcla láctea, tanto para el producto nacional o extranjero.

6.2 Plan HACCP:

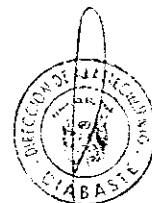
Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria.- DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción de la mezcla láctea que garantice la correcta producción 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.

6.3 Ficha técnica del producto:

Original de la Ficha Técnica del producto, emitida por el fabricante y en hoja membretada.

7. DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A SER PRESENTADOS PARA EL INTERNAMIENTO DEL BIEN:

- | | | |
|----|-------------------------------------|---|
| a | Documento:
Emitido por: | Registro Sanitario del producto
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:
Emitido por:
Tipo: | Ficha Técnica del producto
Fabricante
Original (Hoja membretada) |
| c. | 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)

d. 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

e. 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

f. Documento : Declaración jurada del contenido 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. INFORMACIÓN LOGÍSTICA:

8.1 ROTULADO DE ENVASE:

Cada envase de mezcla láctea deberá estar 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:

- 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



8.2 ENVASE:

Hojalata resistente al manipuleo, transporte y almacenamiento.

EMBALAJE:

Caja de cartón corrugado o bandeja de cartón corrugado recubierto de plástico termo contraíble. El embalaje deberá ser resistente al manipuleo, transporte y almacenamiento.

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

9. REFERENCIA NORMATIVA:

Las normas referenciadas son de cumplimiento obligatorio:

- 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".
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI que aprueba el Reglamento de la leche y productos lácteos.
- Codex Alimentarius: Norma General para el uso de términos lecheros CXS 206-1999

