



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE
SALUD DEL NIÑO"Año de la Unidad, la
Paz y el Desarrollo"

ACTA DE APERTURA DE OFERTAS, PERIODO DE LANCES Y OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 12-2023-INSN-SEGUNDA CONVOCATORIA
"ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS INCLUIDAS EN EL LISTADO DE BIENES COMUNES
PARA EL PERIODO DE 24 MESES"

1. SOBRE LA INFORMACIÓN GENERAL

En la ciudad de Lima, siendo el 13 de noviembre de 2023, en los ambientes de la Oficina de Logística del Instituto Nacional de Salud del Niño, el jefe de la Oficina de Logística ING. JUAN PABLO CABRERA CARRASCO quien actúa en representación del Órgano Encargado de las Contrataciones, dio inicio a la revisión de documentos referente al procedimiento de selección de la Subasta Inversa Electrónica N° 12-2023-INSN-PRIMERA CONVOCATORIA.

2. DETALLE DE LOS PARTICIPANTES

Cumplidas las etapas establecidas en el cronograma de actividades del procedimiento de selección, se verifica a través del SEACE el registro como participantes de los siguientes proveedores:

N°	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro en el procedimiento
1	10068919652	ROJAS BAUTISTA YNES	2023-11-08 22:34:04.0
2	10091333541	MACHA MONTOYA DE MOLINA YSABEL	2023-11-01 19:59:02.0
3	20130471464	COMERCIAL TRES ESTRELLAS S.A.	2023-10-31 10:46:31.0
4	20505973691	COMERCIAL JHV DEL CENTRO EIRL	2023-11-08 12:46:02.0
5	20523689879	CORPRODI S.A.C.	2023-11-05 18:43:27.0
6	20543533085	NEGOCIOS FAVIH S.A.C	2023-11-08 23:08:01.0
7	20602385192	SERVICIOS DE ALIMENTACION YUSEP ANANIAS E.I.R.L.	2023-10-31 20:18:48.0
8	20602517897	ASD INDUSTRIAS ALIMENTARIAS SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	2023-10-30 08:39:08.0
9	20608794388	GOODS ISLAND PARTNERS S.A.C.	2023-11-03 23:55:30.0
10	20611323124	VRPC ALIMENTOS CORPORATIVOS E.I.R.L.	2023-11-06 08:55:30.0
11	20611361395	CONSULTORES Y CONTRATISTAS GENERALES QUISPE & MEDINA S.A.C.	2023-11-03 10:27:57.0

Fuente: Reporte SEACE

3. DETALLE DE LOS POSTORES Y OFERTAS PRESENTADAS

De acuerdo a la información del SEACE, del 30 de octubre de 2023 al 08 de noviembre de 2023 estaba programado la presentación de ofertas, por lo que conforme al cronograma del proceso se procedió a realizar la apertura de las mismas en la plataforma de SEACE, visualizándose que se **PRESENTARON LAS SIGUIENTES OFERTAS** para el procedimiento de selección:

Nro.	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro	Hora de registro	Usuario de registro	Fecha de presentación	Hora de presentación	Estado de la propuesta	Estado	Motivo	Acciones
1	20602517897	ASD INDUSTRIAS ALIMENTARIAS SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	08/11/2023	17:30:36	20602517897	08/11/2023	17:35:13	Enviado	Valido		
2	20602385192	SERVICIOS DE ALIMENTACION YUSEP ANANIAS E.I.R.L.	07/11/2023	13:27:22	20602385192	07/11/2023	13:28:36	Enviado	Valido		
3	20505973691	COMERCIAL JHV DEL CENTRO EIRL	08/11/2023	13:02:06	20505973691	08/11/2023	13:02:58	Enviado	Valido		
4	10068919652	ROJAS BAUTISTA YNES	08/11/2023	23:47:17	10068919652	---	---	Borrador no enviado	Valido		
5	20543533085	NEGOCIOS FAVIH S.A.C	08/11/2023	23:09:31	20543533085	08/11/2023	23:09:40	Enviado	Valido		

Fuente: Reporte SEACE

4. MEJORA DE PRECIOS

De acuerdo a la información del SEACE, el 09 de noviembre de 2023 estaba programado la mejora de precios, por lo que el SEACE apertura el periodo de lances, finalizando en la fecha y hora programada con el siguiente resultado conforme al reporte de eventos del procedimiento y resultados del periodo de lances:





PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE
SALUD DEL NIÑO"Año de la Unidad, la
Paz y el Desarrollo"**REPORTE EVENTOS DEL PROCEDIMIENTO****Subasta Inversa Electrónica No - SIE-SIE-12-2023-INSN-1**

Entidad Convocante	INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO	
No Item	1	
Descripción del Item	ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS	
Moneda	Soles	
N°	Evento	Observación
1	Apertura de Propuestas económicas del Item	Item Abierto, se inició la Apertura de Propuestas y Periodo de Lances en Línea, en la fecha y hora 09/11/2023 10:00:00
2	Lances de Postores en Línea	Se inició la mejora de precios en la fecha y hora: 09/11/2023 10:00:00. Participaron en la mejora de precios 4 Postores. Se obtuvo como mejor precio: 840500 Soles
3	Aviso de Cierre del Item	El Aviso de cierre del Item se dio en la fecha y hora: 09/11/2023 10:55:00
4	Cierre Real del Item	El Item se cerró en la fecha y hora: 09/11/2023 11:00:00
5	Orden de Prelación del Item	El orden de prelación de los Items se realizó en la fecha y hora: 09/11/2023 11:00:10. En dicho evento no se produjo ningún empate

Fuente: Reporte SEACE**REPORTE DE RESULTADOS DEL PERIODO DE LANCES****Subasta Inversa Electrónica No SIE-SIE-12-2023-INSN-1**

Entidad Convocante	INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO		
No Item	1		
Descripción del Item	ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS		
Moneda	Soles		
Orden de Prelación	RUC	Nombre o Razón Social del postor	última Oferta
1	20602517897	ASD INDUSTRIAS ALIMENTARIAS SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	840500
2	20543533085	NEGOCIOS FAVIH S.A.C	862100
3	20505973691	COMERCIAL JHY DEL CENTRO EIRL	889400
4	20602385192	SERVICIOS DE ALIMENTACION YUSEP ANANIAS E.I.R.L.	1285574

Fuente: Reporte SEACE

A continuación, el Órgano Conductor del Procedimiento procedió con la verificación de la documentación presentada por los postores según el orden de prelación del reporte de resultado del periodo de lances generado por el SEACE, en conformidad a lo señalado en la DIRECTIVA N° 006-2019-OSCE/CD y en el numeral 1.8 Capítulo I de las bases del procedimiento de selección "Una vez generado el reporte señalado en el numeral anterior, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar que los postores que han obtenido el primer y el segundo lugar hayan presentado la documentación requerida en las bases"

5. DETALLE DE LA DOCUMENTACIÓN DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

Con la información generada en el Reporte de Resultados del Periodo de Lances, el OEC en coordinación con el Lic. Frank Magallanes Antay y la Lic. Candy Milagros Pretto Mendoza, que para estos efectos representó al área usuaria (participó en la revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas y Requisitos de Habilitación, presentada electrónicamente) obteniendo el siguiente resultado:

DOCUMENTACIÓN DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA	ASD INDUSTRIAS ALIMENTARIAS SOCIEDAD ANONIMA CERRADA.	NEGOCIOS FAVIH S.A.C.
a) Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1).	Presentó	Presentó
b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta. En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto. En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda. En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.	Presentó	Presentó
c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2).	Presentó	Presentó





d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)	Presentó	Presentó
e) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones (Anexo N° 4)	NO CORRESPONDE	
f) El postor debe incorporar en su oferta los documentos que acreditan los "Requisitos de Habilitación" que se detallan en el Capítulo IV de la presente sección de las bases. En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas al objeto de la convocatoria debe acreditar estos requisitos.	Presentó	Presentó

En resumen, se pudo verificar que dos (02) postores cumplen con lo solicitado en las bases, las cuales, conforme a la etapa de mejora de precios, se determina el orden de prelación:

ORDEN DE PRELACIÓN	PROVEEDOR	DOCUMENTACIÓN DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA	ÚLTIMA OFERTA
01	ASD INDUSTRIAS ALIMENTARIAS SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	PRESENTÓ	S/ 840,500.00
02	NEGOCIOS FAVIH S.A.C	PRESENTÓ	S/ 862,100.00

6. ACUERDOS ADOPTADOS

El Órgano Encargado del Procedimiento, contando con las razones expuestas y la documentación correspondiente **CONCLUYÓ**:

- ✓ **APROBAR LOS RESULTADOS** de las etapas del procedimiento de selección, de acuerdo con el análisis efectuado y los cuadros detallados que forman parte del Acta
- ✓ **OTORGAR LA BUENA PRO** del procedimiento de selección **SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 12-2023-INSN-PRIMERA CONVOCATORIA** el cual tiene como objeto de contratación el "ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS INCLUIDAS EN EL LISTADO DE BIENES COMUNES PARA EL PERIODO DE 24 MESES", a ASD INDUSTRIAS ALIMENTARIAS S.A.C. por el monto total de S/ 840,500.00 (OCHOCIENTOS CUARENTA MIL QUINIENTOS CON 00/100 SOLES)
- ✓ **PROCEDER CON LA PUBLICACIÓN DE LOS RESULTADOS**, en el SEACE, conforme a lo previsto en el artículo 58° y 63° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado¹.

Dando cuenta de la lectura del Acta del procedimiento y no existiendo observación a la misma, se procede a firmar el documento siendo 13 de noviembre de 2023, en las instalaciones del Instituto Nacional de Salud del Niño, procediendo a publicar esta decisión en el SEACE.

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

ING. JUAN PABLO CABRERA CARRASCO
Jefe de la Oficina de Logística

¹ "Artículo 58. Régimen de notificaciones

Todos los actos que se realicen a través del SEACE durante los procedimientos de selección, incluidos los realizados por el OSCE en el ejercicio de sus funciones, se entienden notificados el mismo día de su publicación. La notificación a través del SEACE prevalece sobre cualquier medio que se haya utilizado adicionalmente, siendo responsabilidad de quienes intervienen en el procedimiento el permanente seguimiento de este a través del SEACE. (...)

Artículo 63. Notificación del otorgamiento de la buena pro

El otorgamiento de la buena pro se publica y se entiende notificado a través del SEACE, el mismo día de su realización, bajo responsabilidad del comité de selección u órgano encargado de las contrataciones, debiendo incluir el acta de otorgamiento de la buena pro y el cuadro comparativo, detallando los resultados de la calificación y evaluación."



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

ACTA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

En la ciudad de Lima, siendo el 10 de noviembre de 2023, se reúnen en los ambientes del Instituto Nacional de Salud del Niño, el Lic. Frank Magallanes Antay y la Lic. Candy Milagros Pretto Mendoza; que para estos efectos representa al área usuaria, apoyará en el revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas del bien requerido en el marco del procedimiento de Selección de Subasta Inversa Electrónica N° 12-2023-INSN-Primera Convocatoria "ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS INCLUIDAS EN EL LISTADO DE BIENES COMUNES PARA EL PERIODO DE 24 MESES"

ITEM PAQUETE N° 01 FRUTAS

ADS INVERSIONES
ALIMENTARIAS
SACNEGOCIOS
FAVH SACCOMERCIAL
JHV DEL
CENTRO EIRLSERVICIOS DE
ALIMENTACION
YUSEP
ANANIAS EIRLFICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : CARAMBOLA CATEGORIA EXTRA
Denominación técnica : CARAMBOLA CATEGORIA EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La carambola es el fruto proveniente de la especie *Averrhoa carambola* L. de la familia Oxalidaceae

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La carambola categoría extra, de acuerdo a su desarrollo y condición, debe ser tal que permita soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 2.1.1 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005).

La carambola categoría extra debe cumplir las siguientes características.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<p>Las carambolas deben:</p> <ul style="list-style-type: none">- Estar enteras.- Estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.- Estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible.- Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas.- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.- Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños.- Ser de consistencia firme.- Tener un aspecto fresco.- Estar exentas de daños causados por bajas temperaturas.- Estar exentas de manchas pronunciadas.- Estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio según la naturaleza del producto.	CXS 187-1993 (2005) NORMA PARA LA CARAMBOLA
Clasificación	<p>Las carambolas de esta categoría deben ser de calidad superior y característica de la variedad, bien formada y exenta de manchas. Podrán permitirse defectos muy leves de la piel y nervaduras debidos a rozaduras y magulladuras, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.</p>	

Página 1 de 3

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Candy Milagros Pretto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTEMINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP N° 2279



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
Tolerancia de Calidad	El 5%, en número o en peso, de las carambolas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecida para esta última.									
Calibre	<table><tr><td>Calibre</td><td>Peso (en gramos)</td></tr><tr><td>A</td><td>80 – 129</td></tr><tr><td>B</td><td>130 – 190</td></tr><tr><td>C</td><td>> 190</td></tr></table>	Calibre	Peso (en gramos)	A	80 – 129	B	130 – 190	C	> 190	
Calibre	Peso (en gramos)									
A	80 – 129									
B	130 – 190									
C	> 190									
Tolerancias de Calibre	5%, en número o peso, de las carambolas que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente inferior.									
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.								

Precisión 1: El Instituto Nacional de Salud del Niño requiere Carambola categoría extra, calibre B.

2.2. Envase y/o embalaje

La carambola categoría extra debe ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1959(2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003(2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por carambolas del mismo origen, variedad, calidad y calibre. Para la categoría extra, el color y la madurez deben ser homogéneos. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 5.1 de la norma Codex CXC 187-1993 (2005).

La carambola categoría extra debe envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la norma Codex CXC 187-1993 (2005).

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de la

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

VERIFICAR

Página 2 de 3

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Candy M. Pretto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENCIAL

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP N° 2279



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

61

carambola categoría extra, los envases deben estar exentos de cualquier materia y olores extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005).

Precisión 2: El Instituto Nacional de Salud del Niño requiere que la Carambola categoría extra, calibre B, ingrese de la siguiente forma:

- **Envase primario:** Bolsa de polietileno de baja densidad con micro perforaciones, de primer uso alimentario y de uso, limpia, sin olores extraños.
- **Envase secundario:** jabs cosecheras de plástico de primer uso de color blanco
- **Características del envase:** cajas de plástico virgen tipo cosecheras de color blanco, peso del envase de 1.5 Kg. A 1.7 Kg.

2.3. Rotulado

El rotulado de la carambola categoría extra debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 6ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 6.2 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005)

- nombre del producto;
- categoría;
- peso neto;
- calibre (código de calibre o gama de pesos en gramos);
- nombre y dirección del envasador y/o expedidor;
- país de origen;
- el código o clave del lote;
- fecha de envasado;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica

2.4. Inserto:

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

Mariano AR

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Página 3 de 3

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Candy M. Pretto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENCIAL

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA
CNP N° 2779



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	DURAZNO CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	DURAZNO O MELOCOTÓN CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	El durazno o melocotón es el fruto proveniente de la especie <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch, de la familia de Rosaceae. Es una drupa de forma redondeada, piel con textura aterciopelada, pulpa de color blanco, amarillo, anaranjado o rosado según la variedad, que alberga un carozo en su interior que puede estar libre o adherido según la variedad.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El durazno categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Los duraznos categoría extra deben: <ul style="list-style-type: none">- Estar enteros- Presentar forma, textura, color y olor característico de la variedad- Tener pulpa succulenta y carnosa- Estar exento de sabores y olores extraños.- Estar sanos (excluidos los que presenten daños y/o defectos siguientes: carozo partido, grietas de crecimiento, heridas cicatrizadas, manchas, deformidades y defectos de color).- Estar limpios y exentos de materias extrañas visibles- Estar exentos de daños físicos, tales como magulladuras, cortes, golpes, desprendimiento de la piel, entre otros.- Estar exentos de humedad externa, con excepción de la condensación natural que se genera inmediatamente después de la remoción de un ambiente refrigerado.- Haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez fisiológica de acuerdo con las características del cultivar de la zona de producción, que permita soportar el transporte y la manipulación para llegar en estado satisfactorio a su lugar de destino.	NTP 011.650.2012 (revisada el 2018) FRUTAS FRESCAS. Durazno o melocotón. Requisitos. 1ª Edición
	Madurez Firmeza de la pulpa	Entre 2.0 kg-f y 4.9 kg-f

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Candy M. Nieto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTEMINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP N° 2279



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Sólidos solubles	Minimo, el equivalente a 10 grados Brix a 20 °C															
CARACTERISTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
Tamaño o Calibre	<p>El calibre se determina por el diámetro ecuatorial de la fruta</p> <table><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro ecuatorial (mm)</th></tr><tr><td>X</td><td>> 80</td></tr><tr><td>1</td><td>75 – 80</td></tr><tr><td>2</td><td>71 – 74</td></tr><tr><td>3</td><td>66 – 70</td></tr><tr><td>4</td><td>61 – 65</td></tr><tr><td>5</td><td>56 – 60</td></tr></table>	Calibre	Diámetro ecuatorial (mm)	X	> 80	1	75 – 80	2	71 – 74	3	66 – 70	4	61 – 65	5	56 – 60	
Calibre	Diámetro ecuatorial (mm)															
X	> 80															
1	75 – 80															
2	71 – 74															
3	66 – 70															
4	61 – 65															
5	56 – 60															
Tolerancia de tamaño	En un lote se tolera hasta 5% de frutas de rango de tamaño inmediato inferior al indicado.															
Forma	Típica del cultivar. En un lote no se toleran frutas con deformidades															
Color	No se toleran frutas que no alcancen la coloración típica de la variedad.															
Manchas	No se tolera frutas con manchas															
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.														

Precisión 1: El Instituto Nacional de Salud del Niño requiere Durazno categoría extra, calibre 4

2.2. Envase y/o embalaje

El durazno categoría extra debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, acomodado de tal manera que el producto quede debidamente protegido

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido por durazno categoría extra del mismo origen, variedad, cultivar, categoría de calidad y tamaño. Las frutas visibles en la parte superior del envase que las contenga, deben ser representativas de todo el contenido del mismo, según indica el numeral 7.1 de la NTP 011.650-2012 (revisada el 2018).

Los envases de durazno categoría extra deben satisfacer las características de calidad, limpieza, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación de los duraznos categoría extra. Se permite el uso de materiales, como papel, sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén elaborados con tinta o pegamento no tóxico según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.650-2012 (revisada el 2018).

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1052, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Candy M. Prieto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTE

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP N° 2279



76

Precisión 2: El Instituto Nacional de Salud del Niño requiere que el Durazno categoría extra ingrese de la siguiente manera:

- **Envase primario:** Bolsa de polietileno de baja densidad con micro perforaciones, de primer uso alimentario y de uso, limpia, sin olores extraños.
- **Envase secundario:** jabs cosecheras de plástico de primer uso de color blanco
- **Características del envase:** cajas de plástico virgen tipo cosecheras de color blanco, peso del envase de 1.5 Kg. A 1.7 Kg.

2.3. Rotulado

El rotulado del durazno categoría extra, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209 038 2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 8 de la NTP 011 650.2012 (revisada el 2018)

- nombre del producto, nombre de la variedad, cultivar o cultivares cuando corresponda;
- nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- fecha de cosecha y facultativamente, nombre de la localidad, valle, distrito o región de producción;
- categoría de calidad;
- calibre (tamaño);
- peso neto;
- fecha de envasado;
- número de lote (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto No aplica

Precisión 4: No aplica.

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Candy M. Prieto Mendoza

Versión 06

Página 3 de 3

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Candy M. Prieto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTE

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP N° 2279



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : GRANADILLA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica : GRANADILLA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La granadilla (*Passiflora ligularis* Juss) es la fruta obtenida de la familia Passifloraceae, que se suministran frescas al consumidor, después de su preparación y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La granadilla categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none">- Estar enteras.- Presentar una apariencia fresca.- Ser de consistencia firme.- Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.- Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible.- Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto.- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.- Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños.- Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo.- Exentas de hundimientos.- Exentas de grietas.	NTP-CODEX CXS 316 2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN 1ª Edición
Grado de madurez	Coloración externa característica	
Categoría	<p>a Las frutas deben ser de calidad superior y características de la variedad</p> <p>b No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.</p> <p><u>Tolerancia:</u> Se tolera el 5% en número o en peso de las granadillas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I de la norma de la referencia.</p>	

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Lic. Candy M. Fretto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENCIALMINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Candy M. Fretto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENCIAL
N.º 2279MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP N.º 2279



56

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
	<table><tr><th>Código de calibre</th><th>Rango de peso (g)</th></tr><tr><td>A</td><td>>139</td></tr><tr><td>B</td><td>>128 – 139</td></tr><tr><td>C</td><td>>122 – 128</td></tr><tr><td>D</td><td>>106 – 122</td></tr><tr><td>E</td><td>>83 – 106</td></tr><tr><td>F</td><td>≥74 – 83</td></tr></table>	Código de calibre	Rango de peso (g)	A	>139	B	>128 – 139	C	>122 – 128	D	>106 – 122	E	>83 – 106	F	≥74 – 83	
Código de calibre	Rango de peso (g)															
A	>139															
B	>128 – 139															
C	>122 – 128															
D	>106 – 122															
E	>83 – 106															
F	≥74 – 83															
Calibre (se determina por el peso del fruto)																
Tolerancia de calibre	El 10% en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase															
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granadilla del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.															
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias														

Precisión 1: El Instituto Nacional de Salud del Niño requiere Granadilla categoría extra – calibre por peso A (más de 139 g).

2.2. Envase y/o embalaje

La granadilla categoría extra debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316-2019.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316-2019.

Precisión 2: El Instituto Nacional de Salud del Niño requiere que la Granadilla categoría extra – calibre por peso A ingrese de la siguiente forma:

- **Envase primario:** Bolsa de polietileno de baja densidad con micro perforaciones, de primer uso alimentario y de uso, limpia, sin olores extraños.
- **Envase secundario:** jabs cosecheras de plástico de primer uso de color blanco.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG

MINISTERIO DE SALUD

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Candy M. Prieto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTEMINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA
CNP. N° 2279



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

58

- **Características del envase:** cajas de plástico virgen tipo cosecheras de color blanco, peso del envase de 1.5 Kg. A 1.7 Kg.

2.3. Rotulado

El rotulado de la granadilla categoría extra debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 316:2019, siguientes:

- nombre del producto, nombre de la variedad (facultativo);
- nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- categoría de calidad;
- calibre (código de calibre por peso);
- peso neto (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Lic. Candy M. Fruto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENCIAL

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Candy M. Fruto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENCIAL

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA
CNP N° 2779



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	Las mandarinas son los frutos cítricos procedentes del género Citrus. Constituyen un conjunto de especies, incluidas las Mandarinas Satsumas (<i>Citrus unshiu</i> Marcovitch).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las mandarinas Satsuma categoría extra deben haber sido cuidadosamente recolectadas y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez debe permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023.2014.

Las mandarinas Satsuma categoría extra deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	<p>Las frutas deben presentarse:</p> <ul style="list-style-type: none">- Enteras- Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo- Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara- Prácticamente exentas de plagas- Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa.- Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas.- Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas.- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles- Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.- Exentas de olores y/o sabores extraños.- Exentas de toda señal de desecación o deshidratación.	<p>NTP 011.023.2014 CÍTRICOS Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición</p>

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Candy M. Prieto Muñoz 2023
NUTRICIONISTA ASISTENTE

Página 1 de 4

anexo 3

anexo 3

anexo 3

anexo 3

Se cumple con EETT

Se cumple con EETT

Se cumple con EETT

Se cumple con EETT

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Candy M. Prieto Muñoz
NUTRICIONISTA ASISTENTEMINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP N° 2279



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

33

Color	<p>La fruta, al momento del empaque, no podrá tener áreas con color "Valor IC -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores del Anexo A de la norma de la referencia.</p> <p>De acuerdo con la coloración, las frutas de esta categoría deben ser de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none">- Muy bien coloreada, es decir que deben tener el color típico de la
-------	---

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	variedad	
	No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicadas sobre la superficie de la fruta.	
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)	Mínimo 33%	
Tolerancia respecto a granulación	<p>Se aceptará hasta un 5% de fruta granulada.</p> <p>Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40% del diámetro ecuatorial de la fruta.</p>	
Madurez	*Brix	Mínimo 7,5 °Brix
	Acidez	Mínimo 0.5% Máximo 1.5%
	Índice de madurez (*Brix/Acidez)	Mínimo 6.5
Tolerancia respecto al grado de madurez	No más del 5% deberá estar fuera del requerimiento mínimo.	
Categoría	<ul style="list-style-type: none">- Las frutas de esta categoría deben ser de calidad superior y de consistencia firme.- Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración (muy bien coloreada) deben ser característicos de la variedad a la que pertenezcan.- Solo podrán permitirse defectos muy leves en su superficie, siempre y cuando estos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.	
Tolerancia respecto a la apariencia	Se admite hasta 1% de fruta con pudrición	
Tolerancias de Defectos / daños	Defectos muy leves	
- Ácaros	-	
- Botrytis y Thrips	-	
- Fumagina	-	
- Quemas	-	

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Lic. Candy M. Pantoja Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTE

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Candy M. Pantoja Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTE

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP N° 2279



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

52

- Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas	Suaves, le restan a la apariencia no más que una decoloración permitida en la categoría.																														
- Oleocelosis	-																														
- Quemadura de sol	-																														
- Bufado	-																														
- Creasing	-																														
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																													
Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial)	<table><tr><th rowspan="2">Calibre</th><th colspan="2">Diámetro en mm</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Cal 5</td><td>45</td><td>50</td></tr><tr><td>Cal 4</td><td>50</td><td>54</td></tr><tr><td>Cal 3</td><td>54</td><td>58</td></tr><tr><td>Cal 2</td><td>58</td><td>63</td></tr><tr><td>Cal 1</td><td>63</td><td>68</td></tr><tr><td>Cal 1X</td><td>68</td><td>73</td></tr><tr><td>Cal 1XX</td><td>73</td><td>78</td></tr><tr><td>Cal 1XXX</td><td>78</td><td>a más</td></tr></table>	Calibre	Diámetro en mm		Mínimo	Máximo	Cal 5	45	50	Cal 4	50	54	Cal 3	54	58	Cal 2	58	63	Cal 1	63	68	Cal 1X	68	73	Cal 1XX	73	78	Cal 1XXX	78	a más	
Calibre	Diámetro en mm																														
	Mínimo	Máximo																													
Cal 5	45	50																													
Cal 4	50	54																													
Cal 3	54	58																													
Cal 2	58	63																													
Cal 1	63	68																													
Cal 1X	68	73																													
Cal 1XX	73	78																													
Cal 1XXX	78	a más																													
Tolerancia respecto al tamaño	Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación un 10% en número o en peso de frutas que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.																														
Homogeneidad	<p>El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la Categoría Extra se exige la homogeneidad de coloración.</p> <p>Los cítricos deben presentarse alineados en capas regulares de acuerdo con las escalas de calibre, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando la fruta se clasifique y envase según el diámetro de los frutos, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre los frutos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibre.</p>																														
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.																													

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Página 3 de 4

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Candy M. Hualto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTEMINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP N° 2779



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

21

Precisión 1: El Instituto Nacional de Salud del Niño requiere Mandarina Satsuma categoría extra, calibre Cal 1 XX (Diámetro mínimo de 73 mm a máximo 78 mm).

2.2. Envase y/o embalaje

La mandarina Satsuma categoría extra debe envasarse tomando en consideración lo establecido en la norma CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023.2014.

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas no tóxicas. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste debe ser nuevo, fino e inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de materias extrañas. No obstante, se permitirá que lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023.2014.

Precisión 2: El Instituto Nacional de Salud del Niño requiere que la Mandarina Satsuma categoría extra, calibre Cal 1 XX. Ingrese de la siguiente forma:

Envase primario: Bolsa de polietileno de baja densidad con micro perforaciones, de primer uso alimentario y de uso, limpia, sin olores extraños.

Envase secundario: jabs cosecheras de plástico de primer uso de color blanco

Características del envase: cajas de plástico virgen tipo cosecheras de color blanco, peso del envase de 1.5 Kg. A 1.7 Kg.

2.3. Rotulado

Cada envase debe llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones, según el numeral 10 de la NTP 011.023.2014:

- nombre o razón social;
- dirección;
- datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico);
- nombre del producto (especie) y la variedad;
- país de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post-cosecha);
- datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa);
- peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4 No aplica.

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Candy M. Aguilar Mendez
10/04/2015

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Candy M. Aguilar Mendez
NUTRICIONISTA ASISTENTE

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Frank Magallanes Anlay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA
CNP N° 2279



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

50

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	MANGO EDWARDS CATEGORÍA PREMIUM
Denominación técnica	MANGO EDWARDS CATEGORÍA PREMIUM
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	El mango Edwards categoría premium es una fruta obtenida de especie <i>Mangifera indica</i> L. de la familia de las Anacardiáceas, que se suministra fresca al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El desarrollo y condición de los mangos Edwards categoría premium deben ser tales que permitan asegurar la continuación del proceso de maduración hasta que alcancen el grado adecuado de madurez que corresponda a las características propias de la variedad, soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio a su destino, según se indica en el numeral 4.1 de la NTP 011.010.2020.

El mango Edwards categoría premium debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<p>a) Estar enteros</p> <p>b) Estar sanos: deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.</p> <p>c) Estar limpios y prácticamente exentos de cualesquiera materias extrañas visibles.</p> <p>d) Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas.</p> <p>e) Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</p> <p>f) Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.</p> <p>g) Ser de consistencia firme.</p> <p>h) Tener un aspecto fresco.</p> <p>i) Estar exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.</p> <p>j) Estar exentos de manchas necróticas o estrias.</p> <p>k) Estar exentos de magulladuras.</p> <p>l) Estar suficientemente desarrollados y presentar un grado de madurez satisfactorio.</p> <p>m) Estar prácticamente exentos de secreción y quemaduras producidas por látex, daños por quemaduras de sol y defectos en la cáscara producidos por rozaduras.</p> <p>n) Presentar formas y características propias de la variedad.</p> <p>o) Tener pedúnculo no menor de 0.5 cm de longitud ni mayor a 1 cm.</p>	<p>NTP 011.010.2020</p> <p>MANGO. Mango fresco Requisitos. 3ª Edición</p>

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOMINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Candy M. Fajardo Mendoza
NUTRICIONISTAMINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP N° 2219



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

49

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																																																												
Calidad	<ul style="list-style-type: none">Los mangos de esta categoría deberán ser de calidad superior a la categoría I y característicos de la variedad.No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.Tolerancia de la categoría: El 5% en número o en peso de los mangos contenidos en una unidad comercial de venta pactada, que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I o, en casos excepcionales, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.																																																													
Color	Las frutas deberán tener una coloración típica de la variedad y la presentación debe ser homogénea en relación con el color.																																																													
Calibre	<table><thead><tr><th>Calibre</th><th>Peso promedio (g)</th><th>Peso inferior (g)</th><th>Peso superior (g)</th></tr></thead><tbody><tr><td>4</td><td>1000</td><td>875</td><td>1125</td></tr><tr><td>5</td><td>800</td><td>725</td><td>875</td></tr><tr><td>6</td><td>667</td><td>612</td><td>725</td></tr><tr><td>7</td><td>571</td><td>530</td><td>612</td></tr><tr><td>8</td><td>500</td><td>470</td><td>530</td></tr><tr><td>9</td><td>444</td><td>420</td><td>470</td></tr><tr><td>10</td><td>400</td><td>380</td><td>420</td></tr><tr><td>12</td><td>333</td><td>307</td><td>380</td></tr><tr><td>14</td><td>286</td><td>266</td><td>307</td></tr><tr><td>15</td><td>250</td><td>235</td><td>266</td></tr><tr><td>18</td><td>222</td><td>210</td><td>235</td></tr><tr><td>20</td><td>200</td><td>190</td><td>210</td></tr><tr><td>22</td><td>182</td><td>164</td><td>190</td></tr><tr><td>24</td><td>167</td><td>159</td><td>182</td></tr></tbody></table> <p>Notas</p> <ol style="list-style-type: none">El código de calibre indica el número de frutos que se pueden colocar en una caja de cartón de 4 kg neto (referencial).Los rangos especificados incluyen la tolerancia de calibre, que es de $\pm 10\%$ en peso de la fruta contenida en cada envase.	Calibre	Peso promedio (g)	Peso inferior (g)	Peso superior (g)	4	1000	875	1125	5	800	725	875	6	667	612	725	7	571	530	612	8	500	470	530	9	444	420	470	10	400	380	420	12	333	307	380	14	286	266	307	15	250	235	266	18	222	210	235	20	200	190	210	22	182	164	190	24	167	159	182	
Calibre	Peso promedio (g)	Peso inferior (g)	Peso superior (g)																																																											
4	1000	875	1125																																																											
5	800	725	875																																																											
6	667	612	725																																																											
7	571	530	612																																																											
8	500	470	530																																																											
9	444	420	470																																																											
10	400	380	420																																																											
12	333	307	380																																																											
14	286	266	307																																																											
15	250	235	266																																																											
18	222	210	235																																																											
20	200	190	210																																																											
22	182	164	190																																																											
24	167	159	182																																																											
Tolerancia de calibre	Máximo el 10%, en número o en peso, de los mangos contenidos en cada envase puede no ajustarse a los límites de calibre del grupo en un 50% de la diferencia máxima permisible para el grupo.																																																													
Homogeneidad	El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por mangos del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.																																																													

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Candy M. Pretel Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTEMINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP N° 2279



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

48

Madurez fisiológica	Sólidos solubles totales	Mínimo 7.5 °Brix	NTP 011.025.2010 MANGO Mango fresco
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
Firmeza	11 – 16 kg/cm ²		Determinación de madurez fisiológica 1ª Edición y su Corrección Técnica NTP 011.025.2010/CT 1.2019 MANGO Mango fresco Determinación de madurez fisiológica. CORRIGENDA TÉCNICA 1 1ª Edición
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹		Reglamento de inocuidad agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias

Precisión 1: El Instituto Nacional de Salud del Niño requiere Mango Edward categoría Premium calibre 20 (pero promedio de 200g).

2.2. Envase y/o embalaje

El mango Edwards categoría premium debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser envasados de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP 011.010.2020

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser de primer uso, estar limpios y ser de calidad tal que eviten cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, especialmente papel o sellos, que lleven especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pagamento no tóxico, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.010.2020.

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los mangos. Los envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 7.2.1 de la NTP 011.010.2020

Precisión 2: El Instituto Nacional de Salud del Niño requiere que Mango Edward categoría Premium calibre 20, ingrese de la siguiente forma:

- **Envase primario:** Bolsa de polietileno de baja densidad con micro perforaciones, de primer uso alimentario y de uso, limpia, sin olores extraños.
- **Envase secundario:** jabs cosecheras de plástico de primer uso de color blanco
- **Características del envase:** cajas de plástico virgen tipo cosecheras de color blanco, peso del envase de 1.5 Kg. A 1.7 Kg.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Candy M. Pretto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTE

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP N° 2279



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

42

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de mango Edwards categoría Premium, debe cumplir con los requisitos de la NTP 209.038-2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 6ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 8 de la NTP 011.010-2020 siguientes:

- nombre y dirección del envasador y/o distribuidor;
- nombre del producto, incluyendo la variedad;
- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción; - categoría;
- calibre;
- peso neto;
- número de unidades (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.

✓

✓

✓

✓

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Lic. Candy M. Prieto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTE

d

d

d

d

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Lic. Candy M. Prieto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTE

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Lic. Frank Macallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA
CNP N° 2270



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MANZANA DELICIA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica : MANZANA DELICIOUS DE VISCAS CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La manzana es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie *Malus domestica* Borkhausen. La variedad de la manzana es la Delicios de Viscas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La manzana Delicia categoría extra debe encontrarse en un estado y fase de desarrollo que le permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez característico de la variedad, conservarse bien durante su transporte, manipulación y almacenamiento y llegar en condiciones satisfactorias a su destino, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.002.2014 (revisada el 2019).

La manzana Delicia categoría extra, debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA							
CALIDAD									
Requisitos generales	Los frutos contenidos en un mismo envase deben ser de la misma variedad y en ese sentido uniformes en tamaño, forma y color.	NTP 011.002.2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS Manzana. Requisitos. 4ª Edición							
	Las manzanas deben estar - Enteras, sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo. - Limpias, es decir prácticamente exentas de materias extrañas visibles. - Prácticamente exentas de plagas, magulladuras profundas y pudrición. - Prácticamente exentas de daños causados por plagas. - Exentas de un grado anormal de humedad exterior. - Exentas de olores y sabores extraños.								
Índice de madurez	El índice de madurez de la manzana está determinado básicamente por las características siguientes:								
	<table><tr><th>Características</th><th>Mínima</th><th>Máxima</th></tr><tr><td>Firmeza de la pulpa (Variedad Delicious de Viscas)</td><td>7,7 kgf</td><td>11,8 kgf</td></tr><tr><td>Sólidos solubles</td><td>11 °Brix</td><td>17 °Brix</td></tr></table>		Características	Mínima	Máxima	Firmeza de la pulpa (Variedad Delicious de Viscas)	7,7 kgf	11,8 kgf	Sólidos solubles
Características	Mínima	Máxima							
Firmeza de la pulpa (Variedad Delicious de Viscas)	7,7 kgf	11,8 kgf							
Sólidos solubles	11 °Brix	17 °Brix							

Página 1 de 4

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Candy M. Prieto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTEMINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP N° 2770



45

Las manzanas Delicious de Viscas pueden encontrarse entre los colores detallados a continuación

Coloración

Color Munsell	Color
5R / 5 / 10	Rojo
5R / 4 / 10	Rojo teja
2.5R / 5 / 10	Rojo rosado
2.5R / 4 / 10	Rojo carmín

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA				
	2.5R / 6 / 10	Rojo coral					
	5R 3 / 6	Rojo vino					
	2.5R 7 / 8	rosado					
Calibre	El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, se tienen los siguientes calibres.						
	<table><tr><th>Clasificación</th><th>Calibre (mm)</th></tr><tr><td>Calibre A: Extra</td><td>Mayor a 80</td></tr></table>	Clasificación	Calibre (mm)	Calibre A: Extra	Mayor a 80		
Clasificación	Calibre (mm)						
Calibre A: Extra	Mayor a 80						
Categoría de calidad	Las manzanas de esta categoría deben ser de calidad superior, deben presentar las características de forma, desarrollo y color que sean propias de la variedad a la que pertenezcan y deben conservar su pedúnculo intacto.						
	La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.						
	Además, no pueden presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales de la epidermis que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.						
	Los defectos menores (herida cicatrizada, russet y mancha), y mayor (magulladuras), que presenten forma alargada, no deben exceder más de 2 cm de longitud, y para los defectos menores que presentan formas irregulares no deben ocupar más de 1 cm ² de superficie, ya sea en forma individual o sumados						
<u>Tolerancias de Defectos Menores</u>							
Los defectos se expresan en porcentaje de unidades defectuosas							
- Herida seca	Máximo 5%						
- Mancha	Máximo 5%						
- Russet	Máximo 5%						
- Acorchamiento	Máximo 5%						
- Deformación	Máximo 5%						
Subtotal acumulado defectos menores	Máximo 5%						

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Candy M. Prieto Mendoza

Página 2 de 4

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Candy M. Prieto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTEMINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP N° 2279



Tolerancias de Defectos Mayores Los defectos se expresan en porcentaje de unidades defectuosas		
- Henda húmeda	Máximo 5%	
- Escaldado	Máximo 1%	
- Daño por el sol	Máximo 5%	
- Magulladura	Máximo 5%	
- Bitter Pit	Máximo 1%	
	Máximo 5%	
Corazón acuoso *	*Si se presenta corazón acuoso durante la inspección se debe ampliar la muestra a 100 frutos de los cuales deben ser partidos en forma transversal. De esta nueva muestra se contabilizan los frutos que presentan el daño considerado severo.	
- Deshidratación	Máximo 5%	
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Pardeamiento interno	Máximo 1%	
- Pudrición	Máximo 1%	
Subtotal acumulado defectos mayores	Máximo 5%	
Total defectos acumulados	La suma de los subtotales acumulados no debe superar al total acumulado.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

Los envases de la manzana Delicia categoría extra deben ser de primer uso y garantizar la protección del producto durante el transporte y almacenamiento. Las frutas deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.002.2014 (revisada el 2019), además se debe tomar en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Precisión 2: El Instituto Nacional de Salud del Niño requiere que la Manzana Delicia categoría extra ingrese de la siguiente forma:

- **Envase primario:** Bolsa de polietileno de baja densidad con micro perforaciones, de primer uso alimentario y de uso, limpia, sin olores extraños.
- **Envase secundario:** jabs cosecheras de plástico de primer uso de color blanco

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2009-AG.



43

- Características del envase: cajas de plástico virgen tipo cosecheras de color blanco, peso del envase de 1.5 Kg. A 1.7 Kg.

2.3. Rotulado

El rotulado de la manzana Delicia categoría extra debe cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición y la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, debe inscribirse en idioma castellano, pudiendo llevar inscripciones en otros idiomas siempre que no aparezcan en forma destacada y debe contener la siguiente información, según el numeral 8.1 de la NTP 011.002.2014 (revisada el 2019).

- nombre del producto;
- grado de calidad: extra;
- tamaño, en milímetros;
- contenido neto;
- nombre o razón social o marca del productor, envasador o vendedor o importador;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica: especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto No aplica

Precisión 4: No aplica.

✓

✓

✓

✓

d

d

d

d

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Lic. Candy M. Trujillo Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTE

Página 4 de 4



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

42

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: MARACUYÁ CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	: MARACUYÁ CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La maracuyá (<i>Passiflora edulis</i> Sims) es la fruta obtenida de la familia Passifloraceae, que se suministran frescas al consumidor, después de su preparación y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La maracuyá categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none">- Estar enteras- Presentar una apariencia fresca.- Ser de consistencia firme- Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.- Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible.- Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto.- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.- Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños- Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo.- Exentas de hundimientos- Exentas de grietas	NTP-CODEX CXS 316.2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
Grado de madurez	Coloración externa característica	
Categoría	<ul style="list-style-type: none">a. Las frutas deben ser de calidad superior y características de la variedadb. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase <p><u>Tolerancia:</u> Se tolera el 5% en número o en peso de las maracuyás que no satisfagan los requisitos de esta</p>	

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Lic. Candy M. Pretto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTE

Si cumple con LETT anexo 3

Si cumple con LETT anexo 3

Si cumple con LETT anexo 3

Si cumple con LETT anexo 3

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Candy M. Pretto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTEMINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP N° 2579



categoría, pero satisfagan los de la categoría I de la norma de la referencia.																
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
Calibre (se determina por el peso del fruto)	<table><tr><th>Código de calibre</th><th>Rango de peso (g)</th></tr><tr><td>A</td><td>>139</td></tr><tr><td>B</td><td>>128 - 139</td></tr><tr><td>C</td><td>>122 - 128</td></tr><tr><td>D</td><td>>106 - 122</td></tr><tr><td>E</td><td>>83 - 106</td></tr><tr><td>F</td><td>>74 - 83</td></tr></table>	Código de calibre	Rango de peso (g)	A	>139	B	>128 - 139	C	>122 - 128	D	>106 - 122	E	>83 - 106	F	>74 - 83	
Código de calibre	Rango de peso (g)															
A	>139															
B	>128 - 139															
C	>122 - 128															
D	>106 - 122															
E	>83 - 106															
F	>74 - 83															
Tolerancias de calibre	El 10%, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase.															
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por maracuyá del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.															
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.														

Precisión 1: El Instituto Nacional de Salud del niño requiere Maracuyá categoría extra Calibre A (Mayor de 139 g)

2.2. Envase y/o embalaje

La maracuyá categoría extra debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser envasadas de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316 2019.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

40

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316.2019.

Precisión 2: El Instituto Nacional de Salud del Niño requiere que la Maracuyá categoría extra Calibre A, ingrese de la siguiente manera:

- **Envase primario:** Bolsa de polietileno de baja densidad con micro perforaciones, de primer uso alimentario y de uso, limpia, sin olores extraños.
- **Envase secundario:** jabas cosecheras de plástico de primer uso de color blanco
- **Características del envase:** cajas de plástico virgen tipo cosecheras de color blanco, peso del envase de 1.5 Kg. A 1.7 Kg.

2.3. Rotulado

El rotulado de la maracuyá categoría extra debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 316:2019, siguientes:

- nombre del producto, nombre de la variedad (facultativo);
- nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- categoría de calidad;
- calibre (código de calibre por peso);
- peso neto (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4. No aplica.

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Lic. Candy M. Fruto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTE

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Lic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP N° 2279

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: MELÓN CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	: MELÓN CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Melón fruto perteneciente a la especie <i>Cucumis melo</i> , familia Cucurbitaceae.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los melones categoría extra deben presentar un desarrollo y condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada a su destino en estado satisfactorio, según se indica en el numeral 5.1 de la NTP 011.014.2015.

El melón de categoría extra debe cumplir las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Los melones de categoría extra deben: <ul style="list-style-type: none">- Estar enteros bien desarrollados.- Ser de consistencia firme.- Ser sanos interior y exteriormente.- Estar limpios, exentos de cualquier materia extraña.- Estar exentos de plagas o de daños producidos por éstas, incluyendo señales de enfermedades.- Libre de humedad externa anormal.- Estar exentos de olor anormal o extraño.- Estar exentos de sabor anormal o extraño.	NTP 011.014.2015
Clasificación	Esta categoría comprende a los melones que cumplen los requerimientos de la categoría o grado Primera, excepto que los melones tienen una muy buena calidad interna y uniformidad en apariencia. Los melones deben estar bien formados, bien reticulados y libres de pudrición, libres de inserción húmeda y escaldaduras, libres de daño causados por líquidos en la cavidad interna del fruto, suciedad, moho superficial u otra enfermedad, áfidos u otros insectos, cicatrices, rajaduras, depresiones y raspaduras.	FRUTAS FRESCAS. Melones, Requisitos 2ª Edición
- Calidad interna (% de sólidos solubles)	Muy buena calidad (mayor o igual a 11)	

Si cumple con EETT. Anexo 3

Si cumple con EETT. Anexo 3

Si cumple con EETT. Anexo 3

Si cumple con EETT. Anexo 3



36

- Apariencia	Uniforme. No más de un décimo (10%) de los paquetes de cualquier lote contiene melones que muestran una variación en forma, tamaño, color o empaque que materialmente le restan la apariencia de los contenidos de paquetes individuales o los que no están	
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	empaquetados acorde a los métodos de empaque aprobados y reconocidos.	
	Maduros pero no sobre maduros.	
	Bien formados (forma típica de la variedad).	
	Buena presencia de nervadura (Típica de la variedad).	
- Daños por: - Pudrición - Inserción húmeda - Insolación - Líquidos en la cavidad de la semilla - - Quemaduras solares - Suciedad - Moho superficial u otra enfermedad - Áridos y otros insectos - Presencia de cicatrices - Presencia de zonas hundidas - Moretones y magulladuras	No hay tolerancias	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase y/o embalaje

Los melones categoría extra deben ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, ventilados y bien presentados, según lo establecido en el numeral 9.1 de la NTP 011.014.2015.

Los requisitos de los envases deben ser los indicados en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 9.1 de la NTP 011.014.2015.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2009-AG.



12

Precisión 2: El Instituto Nacional de Salud del Niño requiere que el Melón Categoría Extra ingrese de la siguiente forma:

- **Envase primario:** Bolsa de polietileno de baja densidad con micro perforaciones, de primer uso alimentario y de uso, limpia, sin olores extraños.
- **Envase secundario:** jabas cosecheras de plástico de primer uso de color blanco
- **Características del envase:** cajas de plástico virgen tipo cosecheras de color blanco, peso del envase de 1.5 Kg. A 1.7 Kg.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de melón categoría extra debe ser conforme a lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición o a la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS. Además, el rótulo debe contener lo siguiente, según lo establecido en el numeral 9.2 de la NTP 011.014:2015:

- el nombre del producto y la variedad;
- la categoría de calidad del producto;
- peso neto, en kg;
- procedencia y fecha de cosecha;
- nombre o razón social o marca del productor o exportador. En el caso de productos importados nombre o razón social del importador;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto:

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Candy M. Nieto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTE

Página 3 de 3

Versión 08

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Candy M. Nieto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTE

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP N° 2279



36

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	NARANJA VALENCIA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	NARANJA DEL GRUPO BLANCAS CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	Frutos de las variedades o cultivares procedentes de la especie <i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las naranjas Valencia categoría extra deben haber sido cuidadosamente recolectadas y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez debe permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023.2014.

Las naranjas Valencia categoría extra deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	Las frutas deben presentarse:	
	<ul style="list-style-type: none">- Enteras.- Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.- Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara.- Prácticamente exentas de plagas.- Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa.- Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataques de plagas.- Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas.- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.- Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.- Exentas de olores y/o sabores extraños.- Exentas de toda señal de desecación o deshidratación.	NTP 011.023.2014 CITRICOS Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Lc. Candy M. Prieto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTE



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

35

Color	<p>La fruta, al momento del empaque, no podrá tener áreas con color "Valor IC -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores del Anexo A de la norma de la referencia.</p> <p>De acuerdo a la coloración, las frutas de esta categoría deben ser de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none">- Muy bien coloreadas, es decir que deben tener el color típico de la variedad.
-------	--

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicadas sobre la superficie de la fruta	
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)	Mínimo 33%	
Tolerancia respecto a granulación	Se aceptará hasta un 5% de fruta granulada.	
	Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40% del diámetro ecuatorial de la fruta.	
Madurez		
*Brix	Mínimo 8,0 *Brix	
Acidez	Mínimo 0,5% Máximo 1,5%	
Índice de madurez (*Brix/Acidez)	Mínimo 6,5	
Tolerancia respecto al grado de madurez	No más del 5% deberá estar fuera del requerimiento mínimo	
Categoría	<p>Las frutas de esta categoría deben ser de calidad superior y de consistencia firme.</p> <p>Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración deben ser característicos de la variedad a la que pertenezcan.</p> <p>Solo podrán permitirse defectos muy leves en su superficie, siempre y cuando estos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.</p>	
Tolerancia respecto a la apariencia	Se admite hasta 1% de fruta con pudrición.	
Tolerancias de Defectos / daños	Defectos muy leves	
- Ácaros	-	
- Botritys y Thrips	-	

Versión 04

Página 2 de 5

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Candy M. Pretto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTEMINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA
CNP. N° 2279



- Fumagina	-																																							
- Queresas	-																																							
- Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas	Suaves, le restan a la apariencia no más que una decoloración permitida en la categoría.																																							
- Oleocelosis	-																																							
- Quemadura de sol	-																																							
- Bufado	-																																							
- Creasing	-																																							
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																																						
Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial)	<table><tr><th rowspan="2">Calibre</th><th colspan="2">Diámetro en mm</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Cal 11</td><td>58</td><td>61</td></tr><tr><td>Cal 10</td><td>60</td><td>63</td></tr><tr><td>Cal 9</td><td>62</td><td>65</td></tr><tr><td>Cal 8</td><td>64</td><td>68</td></tr><tr><td>Cal 7</td><td>67</td><td>71</td></tr><tr><td>Cal 6</td><td>70</td><td>74</td></tr><tr><td>Cal 5</td><td>73</td><td>78</td></tr><tr><td>Cal 4</td><td>77</td><td>82</td></tr><tr><td>Cal 3</td><td>81</td><td>86</td></tr><tr><td>Cal 2</td><td>84</td><td>90</td></tr><tr><td>Cal 1</td><td>87</td><td>a más</td></tr></table>	Calibre	Diámetro en mm		Mínimo	Máximo	Cal 11	58	61	Cal 10	60	63	Cal 9	62	65	Cal 8	64	68	Cal 7	67	71	Cal 6	70	74	Cal 5	73	78	Cal 4	77	82	Cal 3	81	86	Cal 2	84	90	Cal 1	87	a más	
Calibre	Diámetro en mm																																							
	Mínimo	Máximo																																						
Cal 11	58	61																																						
Cal 10	60	63																																						
Cal 9	62	65																																						
Cal 8	64	68																																						
Cal 7	67	71																																						
Cal 6	70	74																																						
Cal 5	73	78																																						
Cal 4	77	82																																						
Cal 3	81	86																																						
Cal 2	84	90																																						
Cal 1	87	a más																																						
Tolerancia respecto al tamaño	Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10% en número o en peso de frutas que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte																																							
Homogeneidad	<p>El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la categoría extra se exige la homogeneidad de coloración.</p> <p>Los cítricos deben presentarse alineados en capas regulares de acuerdo a las escalas de calibre, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando la fruta se clasifique y envase según el diámetro de los frutos, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre los frutos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibre.</p>																																							



INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones
-----------	---	---

Precisión 1: El Instituto Nacional de Salud del Niño requiere Naranja valencia categoría extra - Calibre 7 (67 a 71 mm)

2.2. Envase y/o embalaje

La Naranja Valencia Categoría Extra debe envasarse tomando en consideración lo establecido en la norma CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023.2014.

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas no tóxicas. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste debe ser nuevo, fino e inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de materias extrañas. No obstante, se permitirá que lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023.2014.

Precisión 2: El Instituto Nacional de Salud del Niño requiere que la Naranja valencia categoría extra - Calibre 7 (67 a 71 mm) ingrese de la siguiente forma:

- **Envase primario:** Bolsa de polietileno de baja densidad con micro perforaciones, de primer uso alimentario y de uso, limpia, sin olores extraños.
- **Envase secundario:** jabs cosecheras de plástico de primer uso de color blanco
- **Características del envase:** cajas de plástico virgen tipo cosecheras de color blanco, peso del envase de 1.5 Kg. A 1.7 Kg.

2.3. Rotulado

Cada envase debe llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones, según el numeral 10 de la NTP 011.023.2014:

- nombre o razón social;
- dirección;
- datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico);
- nombre del producto (especie) y la variedad;
- país de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post cosecha);
- datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa);
- peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG



52

información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto No aplica

Precisión 4: No aplica.

✓ ✓ ✓ ✓

✓ ✓ ✓ ✓

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Lic. Candy M. Pretto Mendoza
COORDINADORA ASISTENCIAL

Versión 04

Página 5 de 5

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Candy M. Pretto Mendoza
COORDINADORA ASISTENCIAL

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Frank Madroñeros Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP N° 2279



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA EXTRA
Denominación técnica : NARANJA DEL GRUPO NAVEL CATEGORIA EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Frutos de las variedades o cultivares procedentes de la especie *Citrus sinensis* (L.) Osbeck

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las naranjas Washington Navel categoría extra deben haber sido cuidadosamente recolectadas y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez debe permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023.2014.

Las naranjas Washington Navel categoría extra deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	Las frutas deben presentarse:	
	<ul style="list-style-type: none">- Enteras- Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.- Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara.- Prácticamente exentas de plagas- Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa.- Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas.- Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas.- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.- Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.- Exentas de olores y/o sabores extraños.- Exentas de toda señal de desecación o deshidratación.	NTP 011.023.2014 CITRICOS Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Lic. Candy M. Cetto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENCIAL

Versión 04

Página 1 de 5

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Candy M. Cetto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENCIAL

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Frank Magallanes Arana
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP N° 2279



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

30

Color	<p>La fruta al momento del empacado, no podrá tener áreas con color "Valor IC, -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores del Anexo A de la norma de la referencia.</p> <p>De acuerdo a la coloración, las frutas de esta categoría deben ser de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none">- Muy bien coloreadas, es decir que deben tener el color típico de la variedad.
-------	---

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicadas sobre la superficie de la fruta.	
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)	Mínimo 33%	
Tolerancia respecto a granulación	Se aceptará hasta un 5% de fruta granulada. Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40% del diámetro ecuatorial de la fruta.	
Madurez	*Brix	Mínimo 8,0 °Brix
	Acidez	Mínimo 0,5% Máximo 1,5%
	Índice de madurez (°Brix/Acidez)	Mínimo 6,5
Tolerancia respecto al grado de madurez	No más del 5% debe estar fuera del requerimiento mínimo	
Categoría	Las frutas de esta categoría deben ser de calidad superior y de consistencia firme	✓
	Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración deben ser característicos de la variedad a la que pertenezcan. Solo podrán permitirse defectos muy leves en su superficie, siempre y cuando estos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase	✓
Tolerancia respecto a la apariencia	Se admite hasta 1% de fruta con pudrición.	✓
Tolerancia de Defectos / daños	Defectos muy leves	✓
- Ácaros	-	
- Botritys y Thrips	-	
- Fumagina	-	

Versión 04

Página 2 de 5

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Candy M. Pretto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENCIALMINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP N° 2279



29

- Queresas	-
- Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas	Suaves, le restan a la apariencia no más que una decoloración permitida en la categoría.
- Oleocelosis	-
- Quemadura de sol	-
- Bufado	-
- Creasing	-

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																																						
Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial)	<table><tr><th rowspan="2">Calibre</th><th colspan="2">Diámetro en mm</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Cal 11</td><td>58</td><td>61</td></tr><tr><td>Cal 10</td><td>60</td><td>63</td></tr><tr><td>Cal 9</td><td>62</td><td>65</td></tr><tr><td>Cal 8</td><td>64</td><td>68</td></tr><tr><td>Cal 7</td><td>67</td><td>71</td></tr><tr><td>Cal 6</td><td>70</td><td>74</td></tr><tr><td>Cal 5</td><td>73</td><td>76</td></tr><tr><td>Cal 4</td><td>77</td><td>82</td></tr><tr><td>Cal 3</td><td>81</td><td>86</td></tr><tr><td>Cal 2</td><td>84</td><td>90</td></tr><tr><td>Cal 1</td><td>87</td><td>a más</td></tr></table>	Calibre	Diámetro en mm		Mínimo	Máximo	Cal 11	58	61	Cal 10	60	63	Cal 9	62	65	Cal 8	64	68	Cal 7	67	71	Cal 6	70	74	Cal 5	73	76	Cal 4	77	82	Cal 3	81	86	Cal 2	84	90	Cal 1	87	a más	
Calibre	Diámetro en mm																																							
	Mínimo	Máximo																																						
Cal 11	58	61																																						
Cal 10	60	63																																						
Cal 9	62	65																																						
Cal 8	64	68																																						
Cal 7	67	71																																						
Cal 6	70	74																																						
Cal 5	73	76																																						
Cal 4	77	82																																						
Cal 3	81	86																																						
Cal 2	84	90																																						
Cal 1	87	a más																																						
Tolerancia respecto al tamaño	<p>Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10% en número o en peso de frutas que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.</p>																																							
Homogeneidad	<p>El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote deberá ser representativa del conjunto. Además, para la categoría extra se exige la homogeneidad de coloración.</p> <p>Los cítricos deben presentarse alineados en capas regulares de acuerdo a las escalas de calibre, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando la fruta se clasifique y envase según el diámetro de los frutos, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre los frutos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibre.</p>																																							



28

INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones
-----------	--	---

Precisión 1: El Instituto Nacional de Salud del Niño requiere Naranja Washington Navel categoría extra Calibre 6 (70 – 74 mm).

2.2. Envase y/o embalaje

La naranjas Washington Navel categoría extra debe envasarse tomando en consideración lo establecido en la norma CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023.2014.

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas no tóxicas. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste debe ser nuevo, fino e inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de materias extrañas. No obstante, se permitirá que lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023.2014.

Precisión 2: El Instituto Nacional de Salud del Niño requiere que la Naranja Washington Navel categoría extra Calibre 6 ingrese de la siguiente forma:

- **Envase primario:** Bolsa de polietileno de baja densidad con micro perforaciones, de primer uso alimentario y de uso, limpia, sin olores extraños.
- **Envase secundario:** jabs cosecheras de plástico de primer uso de color blanco
- **Características del envase:** cajas de plástico virgen tipo cosecheras de color blanco, peso del envase de 1.5 Kg. A 1.7 Kg.

2.3. Rotulado

Cada envase debe llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebiles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones, según el numeral 10 de la NTP 011.023.2014.

- nombre o razón social;
- dirección;
- datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico);
- nombre del producto (especie) y la variedad;
- país de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post cosecha);
- datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa);
- peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1052, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034 2008 AG.



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4 No aplica.

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Lic. Candy M. Huelto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTE

Versión 04

Página 5 de 5

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Candy M. Huelto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTE

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP N° 2279

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: PALTA FUERTE CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	: PALTA FUERTE CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La palta es un fruto proveniente de la especie <i>Persea americana</i> Mill, de la familia de las Lauraceae.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La palta fuerte categoría extra debe mantener la forma característica de la variedad o cultivares. Asimismo, debe haber alcanzado una fase de desarrollo fisiológico que asegure la finalización del proceso de maduración (madurez de consumo). El desarrollo y condición de las paltas deben ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 4.1 de la NTP 011 018 2019.

La palta fuerte categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Las paltas de categoría extra contenidas en un mismo envase deben: <ul style="list-style-type: none">- Estar enteras- Estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo humano.- Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible- Estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto.- Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas.- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.- Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños- Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.- Tener un pedúnculo de longitud no superior a 10 mm cortado limpiamente. Sin embargo, su ausencia no se considera defecto, siempre y cuando el lugar de inserción del pedúnculo esté seco e intacto.	NTP 011 018 2019
	Las paltas maduras no deben tener sabor amargo	PALTA Requisitos 6ª Edición

Versión 05

Página 1 de 1

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Candy M. Pretto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTEMINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP N° 2279



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

25

Homogeneidad El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por paltas del mismo origen.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	
Categoría	Las paltas de esta categoría deben ser de calidad superior. Deben ser de aspecto característico de la variedad. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación, presentación en el envase. Debe presentar pedúnculo y estar intacto.	
Tolerancias de calidad por su aspecto externo	El 5% en número o peso, de las paltas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I, o excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.	
Tolerancias sobre daños y defectos menores		
Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número.		
- Manchas	Máximo 5%	
- Decoloración	Máximo 5%	
- Rameado, rozadura o raspado	Máximo 5%	
- Daños por insectos (que no involucre la condición del fruto, afectándolo sólo superficialmente en la piel)	Máximo 5%	
- Desórdenes fisiológicos (su causa no se debe a daños mecánicos o fitopatógenos)	Máximo 1%	
- Cambio de color	Máximo 5%	
- Herida cicatrizada	0%	
- Contaminantes menores: fumagina, cal, pintura blanca	Máximo 5%	
Subtotal de defectos menores	Máximo 5%	
Tolerancias sobre daños y defectos mayores		
Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número.		
- Ausencia de pedúnculo (se considera defecto grave cuando afecta la piel en forma de herida)	0%	
- Magulladura o golpe	0%	
- Daños por heladas	0%	
- Quemadura de sol	0%	
- Pudrición	0%	
- Herida abierta	0%	

Página 2 de 4

Página 2 de 4

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Candy M. Pretto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTEMINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA
CNP N° 2279



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

24

- Contaminantes mayores excretas de aves	0%																																	
Subtotal de defectos mayores	0%																																	
Total de defectos acumulados	Máximo 5%																																	
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																																
Calibre (tamaño)	<table><tr><th>Código por calibre</th><th>Peso (en gramos)</th></tr><tr><td>2</td><td>>1220</td></tr><tr><td>4</td><td>781 - 1220</td></tr><tr><td>6</td><td>576 - 780</td></tr><tr><td>8</td><td>456 - 576</td></tr><tr><td>10</td><td>364 - 462</td></tr><tr><td>12</td><td>300 - 371</td></tr><tr><td>14</td><td>258 - 313</td></tr><tr><td>16</td><td>227 - 274</td></tr><tr><td>18</td><td>203 - 243</td></tr><tr><td>20</td><td>184 - 217</td></tr><tr><td>22</td><td>165 - 196</td></tr><tr><td>24</td><td>151 - 175</td></tr><tr><td>26</td><td>144 - 157</td></tr><tr><td>28</td><td>134 - 147</td></tr><tr><td>30</td><td>123 - 137</td></tr></table>	Código por calibre	Peso (en gramos)	2	>1220	4	781 - 1220	6	576 - 780	8	456 - 576	10	364 - 462	12	300 - 371	14	258 - 313	16	227 - 274	18	203 - 243	20	184 - 217	22	165 - 196	24	151 - 175	26	144 - 157	28	134 - 147	30	123 - 137	CXS 197-1995 (2013) NORMA PARA EL AGUACATE
	Código por calibre	Peso (en gramos)																																
	2	>1220																																
	4	781 - 1220																																
	6	576 - 780																																
	8	456 - 576																																
	10	364 - 462																																
	12	300 - 371																																
	14	258 - 313																																
	16	227 - 274																																
	18	203 - 243																																
	20	184 - 217																																
	22	165 - 196																																
	24	151 - 175																																
26	144 - 157																																	
28	134 - 147																																	
30	123 - 137																																	
Tolerancias de calibre	El 10% en peso de las paltas que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado e el envase																																	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agrar SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias																																

Precisión 1: El Instituto Nacional de Salud del Niño requiere Palta Fuerte categoría extra Calibre 20 (184 – 217 g).

2.2. Envase y/o embalaje

La palta fuerte categoría extra debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Candy M. Prieto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTE

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA
CNP N° 2279



27

particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según el numeral 8.2 de la NTP 011.018.2019.

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las paltas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.018.2019.

Precisión 2: El Instituto Nacional de Salud del Niño requiere que la Palta Fuerte categoría extra - Calibre 20 ingrese de la siguiente forma:

- **Envase primario:** cajas de cartón ondulado resistente de primer uso, en cuyo interior la fruta estará separado por bandejas de cartón, recomendado para el apilado de frutas y hortalizas como envase primario. Peso neto de cada caja: 10 kg a 12 kg
- **Características del envase:** cajas de cartón ondulado de primer uso, peso del envase de 1.0 Kg – 1.3 kg

2.3. Rotulado

Los envases de la palta fuerte categoría extra, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar, en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, lo siguiente, según el numeral 9 de la NTP 011.018.2019

- nombre del producto y la variedad
- nombre, dirección del comercializador, productor, otro;
- país de origen;
- categoría de calidad;
- calibre;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por SENASA

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto No

aplica.

Precisión 4: No aplica.

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Lic. Candy M. Pardo Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTE

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Lic. Candy M. Pardo Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTE

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Lic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP-11-2779



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	PLÁTANO GROS MICHEL AAA (BANANO) CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	El plátano es la fruta obtenida de la especie <i>Musa Spp</i> (AAA), de la familia <i>Musacea</i> , en estado verde, que habrá de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El plátano de seda categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<p>Los plátanos deben:</p> <ul style="list-style-type: none">- Estar enteros (tomando el dedo como referencia).- Estar sanos, deben excluirse los productos afectados de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.- Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible.- Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto.- Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas.- Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica y los plátanos envasados en atmósfera modificada.- Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.- Ser de consistencia firme.- Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas.- Estar prácticamente exentos de magulladuras.- Estar exentos de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos.- Estar sin pistilos.- Tener el pedúnculo intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados. <p>Las manos y los racimos o gajos deben incluir lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">- Una porción suficiente de cuello de color normal, sano y exento de contaminación por hongos; y- Un cuello de corte limpio, no achafanado o rasgado, y sin fragmentos de pedúnculo.	NTP-CODEX CXS 205:2019 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO). 1ª Edición

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Candy M. Pretto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTEMINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP N° 2279



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Madurez fisiológica	De conformidad con las características peculiares de la variedad.	
Calibre	Longitud mínima: 14,0 cm Grosor mínimo: 2,7 cm	
Tolerancia de calibre	El 10%, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente superior o inferior al calibre.	
Categoría	Los plátanos de esta categoría deben ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial. Los dedos de los plátanos no deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.	
Tolerancias de calidad	El 5%, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por plátanos del mismo origen, variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.

Precisión 1: El Instituto Nacional de Salud del Niño requiere Plátano de Seda categoría extra, la que deberá ser entregada en manos.

2.2. Envase y/o embalaje

El plátano categoría extra debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, deben ser envasados de tal manera que el producto quede debidamente protegido según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los plátanos.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



/1

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: PAPAYA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	: PAPAYA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el fruto proveniente de la especie <i>Carica papaya</i> L., de la familia Caricaceae

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La papaya categoría extra debe haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez capaz de soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 2.1.1 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011).

El contenido de cada envase de papaya categoría extra debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por papayas del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. También deben ser homogéneos el color y la madurez. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido, según lo indicado en el numeral 5.1 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011).

La papaya categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<p>Las papayas deben:</p> <ul style="list-style-type: none">- Estar enteras.- Estar sanas y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.- Estar limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible.- Estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto.- Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas.- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.- Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños.- Ser de consistencia firme.- Tener un aspecto fresco.- Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. <p>Cuando tengan pedúnculo, su longitud no debe ser superior a 1 cm.</p>	CXS 183-1993 (2011) NORMA PARA LA PAPAYA



16

Clasificación	Las papayas de esta categoría deben ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.																							
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																						
Tolerancia de calidad	El 5%, en número o en peso, de las papayas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.																							
Calibre	en los La papaya categoría extra se clasifica por peso del siguientes calibres (determinados por el fruto): <table><tr><th>Calibre</th><th>Peso (g)</th></tr><tr><td>A</td><td>200 – 300</td></tr><tr><td>B</td><td>301 – 400</td></tr><tr><td>C</td><td>401 – 500</td></tr><tr><td>D</td><td>501 – 600</td></tr><tr><td>E</td><td>601 – 700</td></tr><tr><td>F</td><td>701 – 800</td></tr><tr><td>G</td><td>801 – 1100</td></tr><tr><td>H</td><td>1101 – 1500</td></tr><tr><td>I</td><td>1501 – 2000</td></tr><tr><td>J</td><td>≥ 2001</td></tr></table>		Calibre	Peso (g)	A	200 – 300	B	301 – 400	C	401 – 500	D	501 – 600	E	601 – 700	F	701 – 800	G	801 – 1100	H	1101 – 1500	I	1501 – 2000	J	≥ 2001
Calibre	Peso (g)																							
A	200 – 300																							
B	301 – 400																							
C	401 – 500																							
D	501 – 600																							
E	601 – 700																							
F	701 – 800																							
G	801 – 1100																							
H	1101 – 1500																							
I	1501 – 2000																							
J	≥ 2001																							
Tolerancias de calibre	La tolerancia en el calibre será el 10% en número o en peso, de las papayas que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase, con un peso mínimo de 190 g para las papayas envasadas en la categoría del calibre más pequeño.																							
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio N Sanidad Agraria – SENASA, autoridad competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.																						

Precisión 1: El Instituto Nacional de Salud del Niño requiere Papaya Categoría extra – Calibre H (1100 – 1500 g)

2.2. Envase y/o embalaje

La papaya categoría extra debe ser acondicionada tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de las papayas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011)

Precisión 2: El Instituto Nacional de Salud del Niño requiere que la Papaya Categoría extra – Calibre H (1100 – 1500 g) ingrese de la siguiente forma:

- **Envase primario:** Bolsa de polietileno de baja densidad con micro perforaciones, de primer uso alimentario y de uso, limpia, sin olores extraños.
- **Envase secundario:** jabs cosecheras de plástico de primer uso de color blanco
- **Características del envase:** cajas de plástico virgen tipo cosecheras de color blanco, peso del envase de 1.5 Kg. A 1.7 Kg.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de la papaya categoría extra deben cumplir con lo indicado en la NTP 209 036 2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 6.2 de la norma Codex CXS 183- 1993 (2011).

- nombre del producto;
- categoría;
- peso neto;
- nombre y dirección del comercializador, envasador, productor, otro;
- país de origen (para productos de importación);
- calibre (código de calibre o peso medio en gramos);
- fecha de envasado;
- número de lote (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3 La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Lic. Candy M. Prieto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTE



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	PERA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	PERA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	La pera es el fruto de las variedades obtenidas de la especie <i>Pyrus communis</i> L. o los híbridos de esta especie con otras especies, en estado fresco. Deben ser lisas, lustrosas, sabor ácido, algo azucarado. El pedúnculo situado en la extremidad superior del fruto, debe estar intacto y firme, y cortado a ras del fruto con grado de maduración adecuado

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las peras categoría extra de cada lote deben ser del mismo cultivar, deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad, sabor y aroma típico, según lo que indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011 004 2014 (revisada el 2019).

Las peras categoría extra deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Forma	Típica del cultivar
	Pulpa	Suculenta y carnosa, no debe ser cremosa.
	Color	Típico del cultivar
	Alteraciones y sustancias extrañas	- Libres de humedad externa - Exentas de olores y sabores extraños - Exentas de síntomas de deshidratación
	Sanidad	Producto sano, sin alteraciones, exentas de daños causados por plagas
Grado de calidad	- Las peras categoría extra deben ser de calidad superior, presentarán las características de forma, desarrollo y color que sean propios de la variedad a las que pertenezcan y conservarán su pedúnculo intacto. La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro. - No podrán presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales de la epidermis que no afecten el aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase. - Las peras no deben ser pétreas.	NTP 011 004 2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Peras Requisitos. 2ª Edición
Tolerancia de calidad	Se permite un 5% en número o en peso de peras que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría primera de la norma de la referencia.	
Calibre (diámetro de la máxima circunferencia ecuatorial)	Mínimo 60 mm	

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Candy M. Prieto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENCIALMINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP N° 2279



15

Tolerancia de calibre	Maximo, el 10% en número o en peso de peras que se ajusten al calibre inmediatamente inferior al indicado en el envase.
-----------------------	---

Versión 01

Página 1 de 2

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo, incluyendo únicamente peras del mismo origen, variedad, calidad, estado de madurez y calibre, además de la homogeneidad de coloración. La parte visible del contenido del envase, tendrá que ser representativa del conjunto.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones

Precisión 1: No aplica.

2.2. Envase y/o embalaje

Las peras categoría extra deben ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, las peras categoría extra deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido, ventilado y bien presentado, según los numerales 7.2, 9.1 y 11.1 de la NTP 011.004-2014 (revisada el 2019).

Las peras deben comercializarse en cajas de madera, cartón corrugado o de otro material adecuado, que reúna las condiciones de higiene, ventilación, resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según se indica en el numeral 9.2 de la NTP 011.004-2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: El Instituto Nacional de Salud del Niño requiere que la Pera Categoría Extra ingrese de la siguiente forma:

- **Envase primario:** cajas de cartón ondulado resistente de primer uso, en cuyo interior la fruta estará separado por bandejas de cartón, recomendado para el apilado de frutas y hortalizas como envase primario.
- **Peso neto de cada caja:** 10 kg a 12 kg
- **Características del envase:** cajas de cartón ondulado de primer uso, peso del envase de 1.0 Kg – 1.3 kg

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de la pera categoría extra debe cumplir con los requisitos de la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 9.3 de la NTP 011.004-2014 (revisada el 2019) siguientes:

- peso neto en kilogramos;
- procedencia y fecha de cosecha;
- nombre o marca del productor;

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Candy M. Pretto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENCIAL

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP N° 2279



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

14

- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 01

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Página 2 de 2

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Candy M. Pretto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTE

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA
CNP N° 2279



13

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	SANDÍA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	SANDÍA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	Es el fruto no climatérico de forma elipsoidal u oblonga, de tamaño variable, de corteza verde o vetada de acuerdo con la variedad, la parte interna de la corteza y la pulpa (porción comestible) son carnosas y jugosas siendo de color blanco la primera y rojo intenso o pálido la segunda, de sabor dulce, con gran número de semillas negras o café oscuro, perteneciente a la familia de las Cucurbitáceas, del género y especie <i>Citrullus vulgaris</i> .

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las sandías categoría extra deben estar intactas, limpias, exentas de cualquier materia extraña visible, prácticamente libre de plagas y enfermedades, libre de daño causado por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, libre de humedad externa anormal, firmes y suficientemente maduras, exentas de coloración externa anormal, de cualquier olor y sabor extraño, presentar un desarrollo y condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada a su destino en estado satisfactorio; aquellos frutos que presenten pudrición o deterioro serán excluidos, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.017.2015.

Las sandías categoría extra deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Clasificación	<p>Las sandías de esta categoría podrán presentar los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el empaque:</p> <ul style="list-style-type: none">Un ligero defecto en la forma típica.Ligeros defectos en el color de la cáscara, una coloración pálida de la sandía que ha estado en contacto con el suelo durante el periodo de crecimiento no es considerado como un defecto.Grietas superficiales leves cicatrizadas.Defectos leves en la cáscara, debido al roce o a la manipulación.	NTP 011.017.2015 FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos. 2ª Edición
Tolerancia de calidad	<p>Se permite una tolerancia total del 10%, en número o en peso, de sandías que no cumplen los requerimientos de esta categoría pero satisfagan los de la categoría Primera. Dentro de esta tolerancia, ni más de 1% en total puede consistir en productos que no cumplan los requisitos de calidad de la categoría Primera, ni los requisitos mínimos, o de productos afectados por pudrición.</p>	

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Lic. Frank Magallanes Antay

Versión 08

Página 1 de 3

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Candy M. Pretto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTE

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP N° 2279



Tamaño	El tamaño es determinado por el peso de la sandía por unidad. Para asegurar la uniformidad en el tamaño, el rango de tamaño del producto en el mismo empaque no debe exceder 2 kg o 3,5 kg, si la unidad menos pesada excede los 6 kg.	
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Tolerancia de tamaño	La uniformidad en peso no es obligatoria en aquellas sandías que se transportan a granel. Es permitido una tolerancia total de 10%, en número o en peso, de sandía que no cumplan los requisitos de calibre.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1 Ninguna

2.2. Envase y/o embalaje

Las sandías categoría extra deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas; los requisitos de los envases deben ser los indicados en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indican los numerales 9.1.1 y 9.1.2 de la NTP 011.017.2015.

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, así por ejemplo en cajas de madera, cartón corrugado o de otro material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según indica el numeral 9.1.4 de la NTP 011.017.2015.

El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos de la misma variedad, grado, color y calibre. La parte visible del contenido del empaque debe ser representativa del conjunto, según lo indicado en el numeral 9.1.3 de la NTP 011.017.2015.

Precisión 2: El Instituto Nacional de Salud del Niño requiere que la Sandía Categoría Extra ingrese de la siguiente forma:

- **Envase primario:** jabas cosecheras de plástico de primer uso de color blanco
- **Características del envase:** cajas de plástico virgen tipo cosecheras de color blanco, peso del envase de 1.5 Kg. A 1.7 Kg.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases debe estar conforme a lo indicado en la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, o la norma Codex CXS 1-1985 (2016) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS. Además, el rótulo debe contener lo siguiente, según indica el numeral 9.2 de la NTP 011.017.2015:

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

//

- nombre del producto y la variedad;
- categoría de calidad del producto;
- peso neto en kg;
- procedencia y fecha de cosecha;
- nombre o razón social o marca del productor o exportador, en el caso de productos importados, nombre o razón social del importador;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

✓

✓

✓

✓

d

d

d

d

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Lic. Candy M. Prieto Méndez
NUTRICIONISTA ASISTENTE

Versión 08

Página 3 de 3

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Candy M. Prieto Méndez
NUTRICIONISTA ASISTENTE

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA
CNP N° 1579

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: UVA ITALIA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	: UVA DE MESA ITALIA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La uva Italia es la variedad comercial de uva de mesa obtenida (por cultivar) de la especie <i>Vitis vinifera</i> L. de la familia Vitaceae, de color verde a amarillo que habrá de suministrarse fresca al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La uva Italia categoría extra debe contar con racimos y granos sanos y exentos de podredumbre o deterioro, que no sean aptos para el consumo; limpios, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, de plagas y de daños causados por plagas que afecten el aspecto general del producto; exentos de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de cualquier olor y/o sabores extraños, prácticamente exentos de daños causados por temperaturas bajas y altas; además, los granos de uva deben estar enteros, bien formados y normalmente desarrollados, según indica el numeral 4.1 de la NTP 011.012.2021.

La uva Italia categoría extra debe estar suficientemente desarrollada y mostrar un grado de madurez satisfactorio de acuerdo con la variedad; su desarrollo y condición deben ser tales que les permitan soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según se indica en los numerales 4.1.1 y 4.1.2 de la NTP 011.012.2021.

La uva Italia categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Grado de madurez	Sólidos solubles	Mínimo 15,5 °Brix	
	Relación °Brix/acidez	20:1	
Clasificación y tolerancia por calibres		La uva Italia categoría extra puede clasificarse según su calibre, de la siguiente manera:	
		NTP 011.012.2021 UVAS DE MESA Requisitos. 3ª Edición	

* Ver Anexo B de la NTP 011.012.2021.

Versión 04

Página 1 de 4

Se cumple con EET
anexo 3

Se cumple con EET
anexo 3

Se cumple con EET
anexo 3

Se cumple con EET
anexo 3



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA										
Coloración de los granos	La uva Italia categoría extra puede clasificarse de la siguiente manera:											
	<table><tr><th>Código</th><th>Color</th></tr><tr><td>TS1</td><td>De acuerdo al patrón de</td></tr><tr><td>TS2</td><td>colores mostrado en la</td></tr><tr><td>TS3</td><td>Tabla 4 de la NTP</td></tr><tr><td>TS4</td><td>011.012.2021.</td></tr></table>	Código	Color	TS1	De acuerdo al patrón de	TS2	colores mostrado en la	TS3	Tabla 4 de la NTP	TS4	011.012.2021.	
	Código	Color										
	TS1	De acuerdo al patrón de										
	TS2	colores mostrado en la										
TS3	Tabla 4 de la NTP											
TS4	011.012.2021.											
Clasificación y tolerancia de calidad	Las uvas de mesa de esta categoría deben ser de calidad superior.											
	Los racimos deben presentar la forma, desarrollo y coloración característicos de la variedad tomando en consideración la zona en la que se cultivaron.											
	Las bayas de uva deben ser de pulpa firme, estar firmemente adheridas al raquis o escobajo, espaciados homogéneamente a través del mismo y tener su pruina intacta.											
	Deben estar libres de defectos, (ver especificaciones de tolerancias), salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.											
	<u>Tolerancia:</u> el 5% en peso de los racimos que no cumplan los requisitos de esta categoría, pero cumplan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.											
<u>Tolerancias de defectos menores</u>												
- Bayas con cicatrices, manchas y russet	Máximo 5%											
Sub total acumulado defectos menores	Máximo 5%											
<u>Tolerancias de defectos mayores</u>												
- Partiduras y baya reventada	Máximo 2%											
- Blanqueamiento	Máximo 2%											
- Pardeamiento	Máximo 2%											
- Baya acuosa	Máximo 2%											
- Baya mojada	Máximo 2%											
- Desgarro pedicelar	Máximo 2%											
Subtotal acumulado defectos mayores	Máximo 5%											
Defecto crítico												
- Botritis (bayas aisladas)	Máximo 0,1%											

Versión 04

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Lic. C. P. *[Firma]* de *[Firma]*MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Lic. Candy M. Prieto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTEMINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Lic. Frank Meda Jarames Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP N° 2279



Total acumulado	Máximo 5%	
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, autoridad nacional competente ² .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: El Instituto Nacional de Salud del Niño requiere Uva Italia categoría extra uva Italia categoría extra de calibre XL.

2.2. Envase y/o embalaje

La uva Italia categoría extra debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indica el numeral 6.2 de la NTP 011.012.2021.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser de primer uso (esto incluye el material reciclado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de impresiones en los materiales de empaque, siempre y cuando no contengan sustancias tóxicas, para el caso de la uva Italia categoría extra los racimos deben estar empacados en una sola capa, según indica el numeral 6.2 de la NTP 011.012.2021.

Los materiales de empaque deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las uvas de mesa, y estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP 011.012.2021.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por racimos del mismo origen, variedad, calidad y grado de madurez, en la categoría Extra, los racimos deben ser más o menos idénticos en cuanto a tamaño y coloración. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.012.2021.

Precisión 2: El Instituto Nacional de Salud del Niño requiere que la Uva Categoría Extra ingrese de la siguiente forma:

- **Envase primario:** jabs cosecheras de plástico de primer uso de color blanco
- **Características del envase:** cajas de plástico virgen tipo cosecheras de color blanco, peso del envase de 1.5 Kg. A 1.7 Kg

2.3. Rotulado

El rotulado de la uva Italia categoría extra debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 7 de la NTP 011.012.2021:

- nombre/dirección o razón social del productor, envasador y/o distribuidor;
- nombre del producto y variedad;
- categoría.

² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG



- país de origen;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3 La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica

Precisión 4 No aplica



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

ITEM PAQUETE N° 02 VEDURAS

ADS INVERSIONES
ALIMENTARIAS
SACNEGOCIOS
FAVIAH SACCOMERCIAL
JHV DEL
CENTRO EIRLSERVICIOS DE
ALIMENTACION
YUSEP
ANANIAS EIRLFICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ARVEJA VERDE CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica : VAINAS DE ARVEJA VERDE CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La arveja verde es la semilla inmadura de la especie *Pisum sativum* L. La vaina es el fruto de las plantas de la familia Fabaceas (Leguminosas), que contiene las semillas de arveja verde

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las vainas de la arveja verde categoría extra deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas; deben pertenecer a la misma variedad y deben estar en condiciones adecuadas para su manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según lo especificado en el numeral 5.1.1 de la NTP 011.106.2016.

El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por arvejas frescas de la misma variedad, grado, color y calibre. La parte visible del contenido del empaque debe ser representativa del conjunto, según lo indicado en el numeral 8.1.3 de la NTP 011.106.2016.

Y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD											
Consistencia		Granos tiernos y consistentes, no harinosos.	NTP 011.106.2016 HORTALIZAS Arveja verde Requisitos 2ª Edición								
Llenado de vainas		100% llenado de vainas.									
Color de vaina y granos		Verde brillante (claro u oscuro, según variedad).									
Tamaño del grano		<table><tr><th>Tamaño</th><th>Diámetro ecuatorial del grano</th></tr><tr><td>Pequeño</td><td>Entre 7.1 mm y 8.7 mm</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>Entre 8.7 mm y 10.3 mm</td></tr><tr><td>Grande</td><td>Mayor a 10.3 mm</td></tr></table>		Tamaño	Diámetro ecuatorial del grano	Pequeño	Entre 7.1 mm y 8.7 mm	Mediano	Entre 8.7 mm y 10.3 mm	Grande	Mayor a 10.3 mm
		Tamaño		Diámetro ecuatorial del grano							
		Pequeño	Entre 7.1 mm y 8.7 mm								
		Mediano	Entre 8.7 mm y 10.3 mm								
Grande	Mayor a 10.3 mm										
Sanidad		<table><tr><td>Daños serios: Indicios de pudrición</td><td>No se tolera indicios de pudrición.</td></tr><tr><td>Daños leves: manchas ligeras, heridas cicatrizadas</td><td>No se tolera vainas con defectos.</td></tr></table>	Daños serios: Indicios de pudrición	No se tolera indicios de pudrición.	Daños leves: manchas ligeras, heridas cicatrizadas	No se tolera vainas con defectos.					
Daños serios: Indicios de pudrición	No se tolera indicios de pudrición.										
Daños leves: manchas ligeras, heridas cicatrizadas	No se tolera vainas con defectos.										
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias								

1 Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

*Si cumple con LETT
anexo 3**Si cumple con LETT
anexo 3**Si cumple con LETT
anexo 3**Si cumple con LETT
anexo 3*MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Candy M. Pretto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTEMINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA
CNP N° 2279



Precisión 1: El Instituto Nacional de Salud del Niño requiere Arveja verde categoría extra – tamaño grande

2.2. Envase y/o embalaje

Las vainas de arvejas verdes categoría extra deben ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según lo indicado en el numeral 8.1.1 de la NTP 011.106.2016.

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según se indica en el numeral 8.1.4 de la NTP 011.106.2016.

Precisión 2: El Instituto Nacional de Salud del Niño requiere que la Arveja verde categoría extra ingrese de la siguiente manera:

- **Envase primario:** Bolsa de polietileno de baja densidad con micro perforaciones, de primer uso alimentario y de uso, limpia, sin olores extraños
- **Envase secundario:** jabs cosecheras de plástico de primer uso de color blanco
- **Características del envase:** cajas de plástico virgen tipo cosecheras de color blanco, peso del envase de 1.5 Kg. A 1.7 Kg.

2.3. Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1965 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 011.106.2016, conteniendo las siguientes indicaciones:

- peso neto en kilogramos;
- procedencia y fecha de cosecha;
- nombre o marca del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica

Versión 01

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Página 2 de 2

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Candy M. Prieto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENCIAL

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP N° 2276



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	ESPARRAGO VERDE CATEGORIA EXTRA
Denominación técnica	TURIONES DE ESPÁRRAGO VERDE CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	Los turiones de espárragos verdes son obtenidos de las variedades comerciales de la especie <i>Asparagus officinalis</i> L., de la familia Liliaceae, que se suministran frescos al consumidor después de su acondicionamiento y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los espárragos verdes categoría extra deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	Los turiones de espárragos verdes categoría extra deben: a. Estar enteros. b. Estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que sean aptos para el consumo. c. Estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. d. Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto. e. Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. f. Estar prácticamente exentos de daños por deshidratación. g. Estar exentos de daños causados por frío. h. Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. i. Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. j. Tener un aspecto y olor frescos. k. Estar prácticamente exentos de magulladuras. l. Estar exentos de daños causados por un lavado o remojo inadecuados. m. El corte en la base de los turiones debe ser lo más recto y limpio posible. Además, los turiones no deben estar huecos, pelados ni quebrados. Se permiten, sin embargo, pequeñas grietas que hayan aparecido después de la recolección, siempre que no superen los límites de tolerancia del grado de calidad.	NTP 011.109.2013 (revisada el 2018) ESPÁRRAGO Espárrago fresco. Requisitos, 4ª Edición
Requisitos mínimos		
Calidad	Aspecto	Característico de la variedad

Versión 01

Página 1 de 4

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Candy M. Prieto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTEMINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP N° 2279



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Forma	Muy bien formado y prácticamente rectos
Puntas	Muy compactas (punta A)
Defectos	Se permitirá indicios muy leves de manchas de color no característico causados por

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																
	agentes no patógenos en los tuniones, que puedan ser eliminados por el consumidor mediante pelado normal. Se permitirá indicios de fibrosidad en los tuniones.																	
Color	Característico El espárrago verde debe ser de ese color por lo menos en el 95% de su longitud																	
Tolerancia de calidad	Se tolera el 5% en número o en peso de tuniones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que satisfaga los de la Categoría I																	
Longitud	La longitud de los tuniones debe ser - Espárragos largos: Superior a 17 cm - Espárragos cortos: 15 -17 cm - Puntas de espárragos: Inferior a 15 cm La longitud máxima permitida para la clasificación de los espárragos verdes es de 27 cm																	
Tolerancia de longitud	Se tolera el 10% en número o en peso de los tuniones que no correspondan a la longitud, con una desviación máxima de 2 cm de longitud.																	
Calibre	El diámetro de los espárragos verdes se medirá a 2.5 cm del extremo del corte. <table border="1"><thead><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro (mm)</th></tr></thead><tbody><tr><td>Jumbo</td><td>Mayor o igual a 20</td></tr><tr><td>Extra large</td><td>De 16 a 20</td></tr><tr><td>Large</td><td>De 12 a 16</td></tr><tr><td>Standard</td><td>De 8 a 12</td></tr><tr><td>o</td><td></td></tr><tr><td>Medium</td><td></td></tr><tr><td>Small</td><td>De 4 a 8</td></tr></tbody></table> Diámetro mínimo 4 mm	Calibre	Diámetro (mm)	Jumbo	Mayor o igual a 20	Extra large	De 16 a 20	Large	De 12 a 16	Standard	De 8 a 12	o		Medium		Small	De 4 a 8	
Calibre	Diámetro (mm)																	
Jumbo	Mayor o igual a 20																	
Extra large	De 16 a 20																	
Large	De 12 a 16																	
Standard	De 8 a 12																	
o																		
Medium																		
Small	De 4 a 8																	
Tolerancia de calibre	En un solo empaque, atado o manojó, la diferencia máxima entre el tunión más grueso y el más delgado debe ser de 5 mm. Se tolera el 10% en número o en peso de los tuniones que no correspondan al calibre indicado, con una desviación máxima de 2 mm de diámetro.																	

Versión 01

Página 2 de 4

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Candy M. Pantoja Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTEMINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Frank Megallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP N° 2279



Homogeneidad	a Cada embalaje debe contener turiones del mismo origen, calidad, grupo de color, longitud, calibre. b La parte visible del contenido del empaque, atado o manojos debe ser representativa de todo el contenido. c Los atados o manojos de un mismo envase deben ser del mismo peso.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones

Precisión 1: El Instituto Nacional de Salud del Niño requiere Espárrago verde categoría extra – largo – calibre Large, ingrese de la siguiente manera.

2.2. Envase y/o embalaje

Los espárragos verdes categoría extra deben ser envasados tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según lo indicado en el numeral 8.2 de la NTP 011.109.2013 (revisada el 2018).

El material utilizado en el interior de los envases debe ser nuevo, estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños internos o externos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel y sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos. Los envases deben estar exentos de toda materia extraña, según se indica en el numeral 8.2 de la NTP 011.109.2013 (revisada el 2018).

Precisión 2: El Instituto Nacional de Salud del Niño requiere que el Espárrago verde categoría extra – largo – calibre Large, ingrese de la siguiente manera.

- **Envase primario:** la forma de presentación de los espárragos será en atados de 250 g cada uno, que serán entregados en bolsa de polietileno de baja densidad con micro perforaciones, de primer uso alimentario y de uso, limpia, sin olores extraños.
- **Envase secundario:** jabs cosecheras de plástico de primer uso de color blanco
- **Características del envase:** cajas de plástico virgen tipo cosecheras de color blanco, peso del envase de 1.5 Kg A 1.7 Kg

2.3. Rotulado

El rotulado debe cumplir con lo indicado en el numeral 9 de la NTP 011.109.2013 (revisada el 2018)

- nombre y dirección del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA;
- el nombre del producto: "verde",
- país y lugar de origen,
- categoría "extra",
- calibre;
- números de empaque y/o envases unitarios para espárragos presentados en empaques y/o envases unitarios.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

Versión 01

Página 4 de 4

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Candy M. Prado Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTE

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP N° 2779



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: PEPINILLO CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica	: PEPINO CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida	: UNIDAD
Descripción general	: El pepinillo es el fruto de la hortaliza <i>Cucumis sativus</i> L. cuyo color va desde el verde oscuro al verde claro, de sabor y color característicos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El pepinillo calidad primera se clasifica de acuerdo a su tamaño, según se indica en la siguiente tabla, de acuerdo a lo establecido en el numeral 4.1.3 de la NTP 011.113.2019 y su Corrigenda Técnica:

Código de calibre	Tamaño	
	Rango de longitud en cm	Rango de masa en g
B	20 – 25	500 – 600
C	15 – 19	300 – 500
D	10 – 14	≤ 300

El pepinillo calidad primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none">- Estar enteros, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y cáscara razonablemente lisa.- Ser de forma, sabor y olor característicos de la variedad.- Ser de color verde oscuro a claro, pero homogéneo.- Estar prácticamente rectos.- Estar libres de defectos de origen meteorológico (granizo, quemaduras de sol, daños por frío), mecánico (rajaduras, magulladuras, cicatrices), entomológico (insectos) o genético-fisiológico (mosaicos).- Estar exentos de cualquier olor o sabor extraño.- Estar libres de humedad anormal externa.- Excluirse todos los que estén afectados por pudrición o deterioro, al grado que sean inadecuados para su consumo.	NTP 011.113.2019 HORTALIZAS Pepino. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.113.2019/CT 1:2022 HORTALIZAS Pepino. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

Versión 01

Página 1 de 4

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Candy M. Prieto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTEMINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP N° 2020



Color	Verde oscuro. <u>Tolerancia:</u> Máximo 10% con coloración comercial mediana (es aquel que presenta un tercio de su superficie de un color verde claro o blanquecino).
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN
Forma	Normal (prácticamente rectos con muy ligeras contracciones y gradualmente angostos en los extremos). <u>Tolerancia:</u> Máximo 10% de frutos ligeramente deformes.
Tamaño (Relación entre la longitud y la masa del fruto)	Longitud: Máximo 25 cm Peso: Máximo 600 g <u>Tolerancia:</u> Máximo 5% de frutos de calidad inmediata inferior.
Diámetro (medida de mayor diámetro del fruto tomada en ángulo recto al eje longitudinal)	Máximo: 6,0 cm <u>Tolerancia:</u> Máximo 5% de frutos de calidad inferior.
Aspecto	Frescos, sin signos de deshidratación y/o lignificación. <u>Tolerancia:</u> Máximo 10% de pérdida de peso por deshidratación.
Sanidad	Sanos, libres de insectos, enfermedades u otras alteraciones que pueden perjudicar su conservación y consumo. <u>Tolerancias:</u> a) Daños entomológicos: - Comeduras (producidas generalmente por "gusano de tierra"): Máximo 1% - Perforaciones (producidas generalmente por <i>Diaphania nitidalis</i>): 0% b) Daños fitopatológicos (enfermedades): - Pudriciones: 0%
Grado de madurez	Incipiente formación de semilla y cáscara suave. <u>Tolerancia:</u> Máximo 5% de frutos con semilla formada.



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Daños mecánicos	Exentos de magulladuras, cortes o rajaduras. Tolerancia: Máximo 5%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias

Precisión 1: El Instituto Nacional de Salud del Niño requiere Pepinillo calidad primera – código de calibre B

2.2. Envase y/o embalaje

Los pepinillos calidad primera deben ser envasados tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, ventilados y bien presentados, según se indica en los numerales 6 y 7.1.2 de la NTP 011.113.2019 y su Corrigenda Técnica.

Los envases y materiales de empaque deben ser nuevos, sanitariamente aptos, técnicamente adecuados, limpios, homogéneos en presentación, resistentes a la manipulación y al transporte. También pueden utilizarse envases reutilizables, que cumplan con todos los requisitos antes especificados, según se indica en el numeral 7.1.5 de la NTP 011.113.2019 y su Corrigenda Técnica.

Precisión 2: El Instituto Nacional de Salud del Niño requiere que el Pepinillo calidad primera – código de calibre B ingrese de la siguiente forma:

- **Envase primario:** Bolsa de polietileno de baja densidad con micro perforaciones, de primer uso alimentario y de uso, limpia, sin olores extraños.
- **Envase secundario:** jabs cosecheras de plástico de primer uso de color blanco
- **Características del envase:** *cajas de plástico virgen tipo cosecheras de color*

2.3. Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, en la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 7.2 de la NTP 011.113.2019 y su Corrigenda Técnica.

- nombre del producto y la variedad;
- grado de calidad: "primera";
- tamaño;
- número aproximado de pepinillos;
- contenido neto en kilogramos;
- nombre o razón social o marca del productor, envasador o vendedor;
- país de origen;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.

✓ ✓ ✓ ✓

✓ ✓ ✓ ✓

Versión 01

Página 4 de 4

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Lic. Candy M. Pretto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTE

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Lic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP. N° 2279



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica	: CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El camote es la raíz comestible proveniente del género y especie <i>Ipomoea batatas</i> L. de la familia de las Convolvuláceas, en estado fresco y destinada para el consumo humano.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El camote amarillo calidad primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de camote amarillo debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y piel).	NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBERCULOS Y RAICES. Camote amarillo. Requisitos 1ª Edición
Alteraciones y sustancias extrañas	Exento de: <ul style="list-style-type: none">- Humedad externa anormal (mojado)- Olores y sabores extraños.- Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.)	
Tamaño (diámetro perpendicular al eje de crecimiento)	Calibre de 60 mm a 100 mm Se aceptará por unidad de envase, un máximo de 15% en peso del producto de tamaño diferente al establecido.	
Sanidad y aspecto (las tolerancias se refieren al porcentaje en peso del producto por unidad de envase)	Desprendimiento de la piel	0%
	Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 2%
	Brotamiento	0%
	Pudrición seca	0%
	Pudrición húmeda	0%
	Perforaciones, galerías (daños causados por insectos)	Máximo 1%
	Mezclas varietales	Máximo 2%
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.

Precisión 1: No aplica.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 01

Página 1 de 2

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Candy M. Prieto Mendoza
NUTRICIONISTA ASISTENTEMINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Frank Macías Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP N° 2279

**2.2. Envase y/o embalaje**

El camote amarillo calidad primera debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los camotes, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120.1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: El Instituto Nacional de Salud del Niño requiere que el CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA, sea entregado de la siguiente manera:

- **Envase primario:** Bolsa de polietileno de baja densidad con micro perforaciones, de primer uso alimentario y de uso, limpia, sin olores extraños.
- **Envase secundario:** jabs cosecheras de plástico de primer uso de color blanco
- **Características del envase:** cajas de plástico virgen tipo cosecheras de color blanco, peso del envase de 1.5 Kg A 1.7 Kg.

2.3. Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 10 de la NTP 011.120.1992 (revisada el 2012):

- el nombre del producto indicado como "camote amarillo";
- el grado de calidad: "primera";
- masa aproximada en kilogramos;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
LIC. CANDY M. PRETTO MENDOZA
NUTRICIONISTA ASISTENCIAL
CNP N° 2279



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria	ADS INVERSIONES ALIMENTARIAS SAC	NEGOCIOS FAVIH SAC	COMERCIAL JHV DEL CENTRO EIRL	SERVICIOS DE ALIMENTACION YUSEP ANANIAS EIRL
ÍTEM PAQUETE 1: FRUTAS ÍTEM PAQUETE 2: VERDURAS Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA. La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.	✓ p	✓ p	✓ p	✓ p
ESTADO DE ADMISIBILIDAD				

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Candy M. Huatto Mendoza

NUTRICIONISTA ASISTENTE

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑOLic. Frank Magallanes Antay
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA
CNP N° 2279