 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE VÍVERES:	
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077302
<b>LEVADURA INSTANTÁNEA</b>		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 5 R.D. N° 012-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización: 07 Marzo 2024

## LEVADURA INSTANTÁNEA

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

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

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

La levadura instantánea es una levadura para panificación, la cual ha sido deshidratada por un método especial (lecho fluidizado) y se presenta de diferente forma y tamaño, empacada al vacío.

#### b. Uso:

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

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

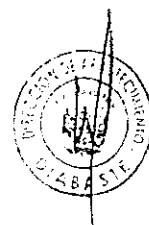
- (1) Las levaduras no deberán tener sustancias conservadoras ni elementos nocivos en general.


#### b. Requisitos organolépticos:

- (1) Apariencia: Pequeños bastones
- (2) Color: Característico al producto
- (3) Olor: Característico al producto

#### c. Requisitos físico-químicos:

Requisitos	Levadura instantánea
Humedad, en g/100 g	Máximo 5,0
Materia seca, g/100 g	Mínimo 95,0



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE VÍVERES:	
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	
F.T. N° MGP-077302		
<b>LEVADURA INSTANTANEA</b>		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 5 R.D. N° 012-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización: 07 Marzo 2024

Cenizas en base seca, g/100 g	Máximo 8,7
pH* solución al 10%	Mínimo 3,5
Porcentaje de células vivas	Mínimo 65,0

d. Requisitos microbiológicos:

Requisito	n	c	m	M
Recuento de Escherichia coli (UFC/g)	5	0	<10	-
Detección de Salmonella sp./ 25 g*	5	0	Ausencia	-

e. Aditivos Alimentarios:

La levadura para panificación puede contener los aditivos permitidos en la legislación nacional vigente o en su defecto los contemplados por el Codex Alimentarius.

#### 4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

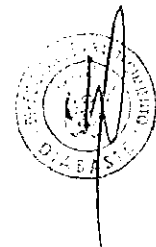
Papel tr laminado litografiado, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.


NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE VÍVERES:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077302</b>
<b>LEVADURA INSTANTANEA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 5</b> R.D. N° 012-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización: 07 Marzo 2024

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

Prohíbase la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

**b. Vida Útil:**

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto levadura instantánea es de DOS (02) años, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

**5.- EMPAQUE**

**a. Para transporte y manipuleo:**

Boisa de polipropileno de alta densidad (PEAD) y/o caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento según sea el caso del envase.

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

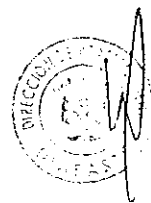
Unidad = QUINIENTOS (500) gramos como mínimo


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

**6.- ROTULADO DEL PRODUCTO**

Las etiquetas de todos los aditivos alimentarios deberán llevar la información exigida que sea aplicable al etiquetado del aditivo alimentario de que se trate, de acuerdo a lo establecido en el capítulo 5 de la NTP 209.653:2018 (Revisada el 2023) ETIQUETADO. Aditivos alimentarios que se venden como tales.

- Nombre del aditivo
- Fecha de vencimiento
- Lista de ingredientes
- Instrucciones para la conservación y utilización
- Contenido neto



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE VÍVERES:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077302</p>
<p><b>LEVADURA INSTANTANEA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 5 R.D. N° 012-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 07 Marzo 2024</p>

- f. Nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador
- g. País de origen
- h. Identificación de lote
- i. Autorización sanitaria (opcional)

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- b. Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)  
Firmado por : El jefe de control de calidad del laboratorio
- c. Documento : Declaración Jurada de origen.  
(Debe incluir fecha de producción o fecha  
vencimiento y código de lote a internar)  
Emitido por : Proveedor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo  
que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-  
V.01 para el tipo de producto  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original
- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (humedad,  
materia seca, cenizas en base seca, pH y  
porcentaje de células vivas)  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada del contenido de aditivos  
alimentarios del lote a internar por cada  
internamiento  
Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe  
de control de calidad.





DIRECCIÓN DE NORMAS  
TÉCNICAS DEL MATERIAL

Normatividad con calidad

FICHA TÉCNICA DE VÍVERES:

PRODUCTOS E INSUMOS  
ALIMENTICIOS

F.T. N°  
MGP-077302

#### LEVADURA INSTANTANEA

DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 5 R.D. N° 012-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización: 07 Marzo 2024

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

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de aditivos alimentarios con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- NTP 106.007:2018 LEVADURAS. Levadura industrial para panificación. Requisitos y métodos de ensayo.
- NTP 209.714:2022 ADITIVOS ALIMENTARIOS. Leudantes. Clasificación. 2ª Edición (29-12-2022).
- NTP 209.653:2018 (Revisada el 2023) ETIQUETADO. Aditivos alimentarios que se venden como tales.

#### 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

La levadura instantánea deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

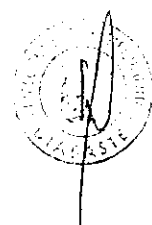
#### 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS


- Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra).
- Presentación: Cada unidad de QUINIENTOS (500) gramos.
- Documentación técnica de presentación obligatoria:

- Documento : Autorización Sanitaria (Opcional)  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Resolución Directoral N° 0684/2003/DIGESA/SA  
Tipo : Copia
- Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)  
Firmado por : El jefe de control de calidad del laboratorio

- Envase unitario:

Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE VÍVERES:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077302</p>
LEVADURA INSTANTANEA		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 5 R.D. N° 012-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 6 hasta 6	Fecha actualización: 07 Marzo 2024

e. Rotulado de cada muestra:

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

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Identificación de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Autorización Sanitaria (Opcional)
- (7) País de origen

