


| | | | |
|---|---|---|-------------------------------------|
|  | DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i> | FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | F.T. Nº MGP-077110 |
| VINAGRE (BLANCO) | | | |
| DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN | Aprobación: R.D. Nº 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018 | VERSIÓN: 5 R.D. Nº 025-2023 MGP/DNTM | |
| Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020 | Páginas desde 1 hasta 7 | Fecha actualización: 31 Agosto 2023 | |

VINAGRE (BLANCO)

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 "Vinagre blanco", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

a. Descripción General:

Es el producto líquido, apto para el consumo humano, proveniente de la doble fermentación alcohólica y acética de productos alimenticios que contienen azúcares y/o sustancias amiláceas.

b. Uso:

Este producto se usa como ingrediente en la preparación de los alimentos, para el personal de la Institución.

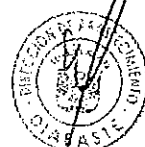
3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS


a. Requisitos Generales:

- (1) El vinagre blanco debe elaborarse con materias primas libres de mohos, insectos y materias extrañas.
- (2) Durante el proceso de acetificación se permite el empleo de sustancias nutrientes, tales como el fosfato amónico, sódico o potásico y la adición de extracto de malta o levadura.
- (3) Se podrá utilizar clarificantes y filtrantes aprobadas por la Autoridad sanitaria competente o en su defecto por el Codex Alimentarius.
- (4) En la elaboración de vinagre blanco no se permite la adición de ácido acético no procedente de un proceso de fermentación de productos alimenticios, así como de cualquier ácido mineral u orgánico.

b. Requisitos organolépticos:

- (1) Aspecto: límpido.
- (2) Color: uniforme.
- (3) Olor: característico.



| | | |
|--|--|---|
|  <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p> | <p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p> | <p>F.T. N° MGP-077110</p> |
| <p>VINAGRE (BLANCO)</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° 025-2023 MGP/DNTM</p> |
| <p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p> | <p>Páginas desde 2 hasta 7</p> | <p>Fecha actualización: 31 Agosto 2023</p> |

(4) Sabor, característico del producto.

c. Requisitos fisicoquímicos:

| Requisito | Mín. | Máx. |
|---|------|------|
| Acidez total, (como ácido acético), % m/v | 4 | 6 |
| Acidez fija, (como ácido acético), % m/v | — | 0,3 |
| Acidez volátil, (como ácido acético), % m/v | 3,7 | — |
| Alcohol etílico a 20 °C, % v/v | — | 1,0 |
| pH a 20° C | 2,3 | 2,8 |
| Número de oxidación con permanganato | 3 | — |
| Cenizas totales, en vinagres diferentes a los de alcohol, g/l | 1 | 5 |
| Extracto seco, g/l | 1,2 | — |
| Metanol, g/l | — | 0,5 |

d. Requisitos microbiológicos:

El vinagre blanco cuando se haya analizado con métodos apropiados de muestreo y análisis:

- (1) Debe estar exento de microorganismos patógenos, aerobios mesófilos, coliformes totales, bacterias acidúricas, mohos y levaduras.
- (2) Debe estar exento de sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.


e. Contaminantes:

La cantidad máxima permisible para contaminantes son los establecidos por la autoridad sanitaria competente o el Codex Alimentarius, Codex Stan 193-1995.

f. Aditivos Alimentarios:

Los aditivos alimentarios permitidos en el vinagre blanco son los establecidos por la autoridad sanitaria competente o el Codex Alimentarius, Codex Stan 192-1995.



| | | | |
|---|---|---|--|
|  | DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i> | FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | F.T. N° MGP-077110 |
| VINAGRE (BLANCO) | | | |
| DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN | | Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018 | VERSIÓN: 5 R.D. N° 025-2023 MGP/DNTM |
| Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020 | | Páginas desde 3 hasta 7 | Fecha actualización: 31 Agosto 2023 |

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase para internamiento:

Galonera PET y/o PVC de alta densidad, 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 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.

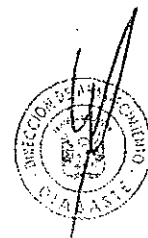
b. Vida útil:


El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto de vinagre blanco es de (01) AÑO, contabilizados desde la fecha de producción, debiéndose garantizar este tiempo durante su almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

5.- EMPAQUE

a. Empaque para internamiento:

Caja de cartón de primer uso.



| | | | |
|---|---|---|-------------------------------------|
|  | DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i> | FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | F.T. N° MGP-077110 |
| VINAGRE (BLANCO) | | | |
| DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN | Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018 | VERSIÓN: 5 R.D. N° 025-2023 MGP/DNTM | |
| Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020 | Páginas desde 4 hasta 7 | Fecha actualización: 31 Agosto 2023 | |

b. Unidad de medida:

Unidad = de 200 a 5000 mililitros

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

6.- ROTULADO

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


- a. Nombre del producto
- b. Declaración de ingredientes
- c. Contenido neto
- d. Nombre y dirección. Deberá indicarse con fines de establecer responsabilidades, el nombre y domicilio legal del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento
- e. Número Registro sanitario
- f. Código del lote
- g. Fecha de vencimiento
- h. País de origen
- i. Condiciones de conservación

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

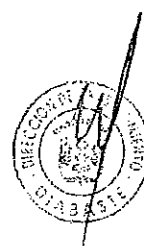
Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.


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



| | | |
|--|--|---|
|  <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p> | <p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p> | <p>F.T. N° MGP-077110</p> |
| <p>VINAGRE (BLANCO)</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° 025-2023 MGP/DNTM</p> |
| <p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p> | <p>Páginas desde 5 hasta 7</p> | <p>Fecha actualización: 31 Agosto 2023</p> |

- c. Documento : Declaración Jurada de origen.
(Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)
- Emitido por : Proveedor
- Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (acidez total, acidez fija, acidez volátil, alcohol etílico, cenizas totales, extracto seco, melanol)).
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
- Tipo : Original
- f. Documento : Declaración jurada de contaminantes del lote a internar del lote a internar por cada internamiento
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
- 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.
- Tipo : Original



| | | |
|--|--|---|
|  <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p> | <p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p> | <p>F.T. N° MGP-077110</p> |
| <p>VINAGRE (BLANCO)</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° 025-2023 MGP/DNTM</p> |
| <p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p> | <p>Páginas desde 6 hasta 7</p> | <p>Fecha actualización: 31 Agosto 2023</p> |

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- Norma Andina NA 0100:2011 Vinagre. Requisitos. ✓

9.- CRITERIOS DE CALIDAD


El vinagre blanco 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 contra muestra).
- Presentación: Cada unidad de 500 mililitros
- Documentación técnica de presentación obligatoria:

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



| | | | |
|---|---|--|---|
|  | <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p> | <p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p> | <p>F.T. N° MGP-077110</p> |
| <p>VINAGRE (BLANCO)</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° 025-2023 MGP/DNTM</p> |
| <p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p> | | <p>Páginas desde 7 hasta 7</p> | <p>Fecha actualización: 31 Agosto 2023</p> |

d. Envase unitario:

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

e. Rotulado de cada muestra:

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

- (1) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen

