

1. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES OFERTADOS (FICHAS  
TÉCNICAS)

## FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS



ITEM PAQUETE N° 01

ABARROTES







1.1. ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Aceite que se obtiene a partir del fruto de la oliva únicamente por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos, en condiciones sobre todo térmicas (25-40°C) que no impliquen la alteración del aceite y que no hayan sufrido tratamiento distinto al lavado, la decantación, el centrifugado y filtrado, para los aceites de oliva vírgenes.
UNIDAD DE MEDIDA	Litro
INGREDIENTES PRINCIPALES	Aceite de Oliva Virgen Extra 100%.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	Característica organoléptica: Aroma frutado característico de las aceitunas, ligeramente amargo y picante. Con aroma también a plátano, mata de tomate. Libre de sabores extraños.
	Característica fisicoquímica: Acidez (% ac. Oleico) $\leq 0,8$ , Índice de Peróxidos (mEqO <sub>2</sub> /kg) $\leq 20$ , Ceras (mg/kg) $\leq 250$ , Monopalmitato de 2-glicerilo (%) $\leq 0,9$ si % ácido palmítico total $\leq 14\%$ $\leq 1,0$ si % ácido palmítico $> 14\%$ , Estigmatadieno (mg/kg) $\leq 0,10$ , Diferencia ECN42 (HPLC) y ECN42 (teórico) $\leq 0,2$ , K232 $\leq 2,50$ , K270 $\leq 0,22$ , Delta-K $\leq 0,01$
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA	Cumplir NTS N° 071-MINSA/DIGESA-1.3. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano". Recuento de microorganismos aeróbicos mesófilos (ufc/mL): Menor a 100. Coliformes $\leq$ a 1.
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general y puede ser consumido de forma directa
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envase traslucido con peso neto de 1000 ml. 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. (Art. 118, D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas). Este envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario (botella de plástico, bidón, galonera, balde de PVC, PET y polietileno, lata, etc.), de primer uso y del mismo tamaño, que cumpla con lo establecido en la NTP 350.008:1967 ENVASES METÁLICOS PARA ACEITES COMESTIBLES o en la NTP 311.286:1988. (revisada el 2012) ENVASES DE PLÁSTICO. Botellas de policloruro de vinilo para aceite comestible, según corresponda, y en el Art. 119 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 06 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Los envases deberán llevar rotulado, las siguientes indicaciones en caracteres legibles (según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas), los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995. PRODUCTO ENVASADOS: Rotulado y NTP 209.038:2009 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado. 7a. Ed., según corresponda: a) Nombre del producto b) Forma en que se presenta c) Volumen en litros, del producto envasado. d) Nombre o razón social del fabricante o de la entidad comercial bajo cuya marca se expende el producto. e) La identificación del lote de producción. f) Nombre del país donde se elaboró el producto. g) Número del Registro Sanitario Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.2 ACEITUNA NEGRA DE BOTIJA	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	La aceituna negra botija peruana o de mesa es un fruto de la variedad conocida como sevillana o criolla. Calidad: extra
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Aceituna negra al 100%.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	Características organolépticas: Aspecto: color negro rojizo, negro violáceo, violeta oscuro, negro verdoso o castaño oscuro, no sólo en la piel sino también en el espesor de la carne. Tamaño: Determinado por el número de frutos que entren en un kilogramo o hectogramo, siendo el calibre solicitado 91/100. Libre de sabores extraños.
	Características fisicoquímicas: Materias extrañas inocuas: 1 pieza por Kilogramo De epidermis que no afectan a la pulpa: 2% De epidermis que afectan a la pulpa: 3% Frutos arrugados (excepto los arrugados naturalmente): 1% Frutos blandos o fibrosos: 3% Coloración anormal: 1% Daños producidos por criptógamas: 2% Daños producidos por insectos: 2% Daños producidos por cuidados culturales anormales: Exento Daños producidos por Dacusoleae (con orificio de salida): 5% Pedúnculos (excepto para la forma de presentación con pedúnculos): 1% Total acumulado permitido: 13%
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Se envasarán en tanques o barriles azules de 200 Kg, en salmuera (agua con sal) cuya concentración mínima de cloruro de sodio sea del 7%. El tanque o barril empleado deberá garantizar la adecuada conservación de las aceitunas negras y que no transmita sustancias tóxicas, así como ofrecer la suficiente resistencia al transporte.
VIDA ÚTIL ESPERADA	En salmuera (agua con sal) de 100 a 120 días.



<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	<p>Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta será "aceitunas negras" o "aceitunas de mesa".</li> <li>• El tamaño y calibre de las aceitunas presentadas.</li> <li>• El nombre y la dirección del fabricante o envasador.</li> <li>• La identificación del lote deberán figurar en el envase.</li> <li>• Fecha de vencimiento.</li> <li>• Peso neto en kilogramos.</li> </ul>
-------------------------------------	--

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.3 AJÍ PANCA SECO	
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA</b>	El ají panca seco es el fruto maduro, seco y picante del <i>Capsicum frutescens</i> , arbusto de la familia de las solanáceas.
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Ají panca al 100%.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS</b>	<p><u>Características organolépticas:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Forma: Baya alargada.</li> <li>-Tamaño: Mediano 6 a 8 cm</li> <li>-Color: Rojo oscuro.</li> <li>-Aspecto: Arrugado y brillante generalmente.</li> <li>-Sabor: Muy picante y característico</li> <li>-Olor: Aromático, característico y natural.</li> </ul> <p><u>Requisitos mínimos de calidad</u></p> <p>El ají panca seco deberá cumplir con los siguientes requisitos mínimos:</p> <p>Los frutos deberán presentarse limpios, enteros y sanos.</p> <p>El producto deberá estar libre de insectos, fragmentos de insectos y excremento de roedores.</p> <p>La proporción de frutos inmaduros, marcados y quebrados no deberá exceder al 2%.</p> <p>La proporción de materia extraña no deberá exceder al 1%.</p> <p>Estar exentas de manchas oscuras internas.</p> <p>Tamaño uniforme aproximadamente.</p> <p><u>Características fisicoquímicas:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Humedad, máx.: 11.00%</li> <li>-Cenizas totales, máx.: 8.00%</li> <li>-Extracto etéreo no volátil, mín.: 15.00%</li> <li>-Nitrógeno (N) total, mín.: 2.00%</li> <li>-Cenizas insolubles en HCl, máx.: 1.25%</li> <li>-Fibra cruda, máx.: 28.00%</li> </ul>
<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	El producto va dirigido al público en general.
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	El envase deberá proteger al producto de la humedad y contaminaciones. El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en este sus características físicas, químicas y organolépticas. Los ajíes secos se envasarán en sacos de polietileno (pacas) o de yute de 50 kilogramos.
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	<p>Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>• Designación del producto.</li> <li>• Peso neto en kilogramos.</li> </ul>

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

1.4 ANIS	
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA</b>	De primera, tamaño, olor y sabor característico, seco, color marrón claro, libre de partículas extrañas, y envasado en material de Polietileno de buena protección de 1-5 Kg. sin sustancias extrañas, tiempo de vida útil 06 meses como mínimo.
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Anís entero al 100%.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS</b>	<p><u>Características organolépticas:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Forma: Baya alargada.</li> <li>-Color: Rojo oscuro.</li> <li>-Sabor: Muy picante y característico</li> <li>-Tamaño: Mediano 6 a 8 cm-</li> <li>-Aspecto: Arrugado y brillante generalmente.</li> <li>-Olor: Aromático, característico y natural.</li> </ul> <p><u>Requisitos mínimos de calidad:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-El producto deberá estar libre de insectos, fragmentos de insectos y excremento de roedores.</li> <li>-La proporción de frutos inmaduros, marcados y quebrados no deberá exceder al 2%.</li> <li>-La proporción de materia extraña no deberá exceder al 1%.</li> <li>-Estar exentas de manchas oscuras internas.</li> </ul> <p><u>Características fisicoquímicas:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Humedad, máx.: 11.00%</li> <li>-Cenizas totales, máx.: 8.00%</li> <li>-Cenizas insolubles en HCl, máx.: 1.25%</li> <li>-Nitrógeno (N) total, mín.: 2.00%</li> <li>-Extracto etéreo no volátil, mín.: 15.00%</li> <li>-Fibra cruda, máx.: 28.00%</li> </ul>
<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	El producto va dirigido al público en general.
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	Envasado en material de Polietileno de buena protección de 1-5 Kg, sin sustancias extrañas.
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	<p>Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>• Designación del producto.</li> <li>• Peso neto en Kilogramos.</li> </ul>
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	El medio de transporte empleado no deberá transmitir al anís, características indeseables que impidan su consumo.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido



G. GOMEZ B

1.5 CAFÉ	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Café tostado, molido y envasado sin persegantes en envase trilaminado.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	100% café arábico
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<u>Característica organoléptica:</u> -Olor: A café tostado    -Color: Marrón oscuro    -Aroma: A café -Acidez: Baja    -Cuerpo: Intenso    -Sabor: Intenso a café
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envase trilaminado en paquetes de 1 Kg
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 4 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del producto. Código o clave del lote.</li> <li>• Declaración de los ingredientes (de grasa (m/m), % de proteínas) y aditivos empleados C95 en la elaboración del producto.</li> <li>• Nombre y dirección del fabricante.</li> <li>• Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.</li> <li>• Número de Registro Sanitario.</li> <li>• Fecha de vencimiento</li> <li>• Condiciones especiales de conservación.</li> </ul>
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

1.6 CANELA	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Canela entera
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	100% canela
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS y FISICOQUÍMICAS	Característica organoléptica: -Olor: Característico agradable.    -Color: Marrón rojizo a marrón cuero -Sabor: dulce y ligero toque cítrico    -Apariencia: Corteza del árbol de canela, entera en rajas. Característica fisicoquímica: Humedad: Máximo 13.7 %. Materias extrañas: 1%.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA	Detección de salmonella en 25g: Ausente Escherichia coli B-D-Glucuronidasa: < 10 UFC/g.
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general y puede ser consumido diluida con agua hervida.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	En sacos de polipropileno o bolsas de papel multipliego x 1 Kg
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 4 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>• Designación del producto.</li> <li>• Peso neto en kilogramos.</li> </ul>

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

1.7 CAÑIHUA	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Elaborado a partir de granos secos, limpios y clasificados del género de <i>Chenopodium pallidicaule</i> , separado de la cáscara obteniendo un grano perlado.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cañihua al 100%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FISICOQUÍMICAS	Característica organoléptica: Producto elaborado a partir de granos sanos, limpios y clasificados de <i>Chenopodium pallidicaule</i> sometido a un proceso de separación de la cáscara (endospermo) y obtener un grano semi-pilado, perlado. La cañihua deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, salvo pequeñas cantidades de alcalinidad procedente del proceso de pelado y de residuos de envolturas celulósicas. Característica fisicoquímica: -Humedad: Máximo 14.5%    -Cenizas: Máximo 1.5% -Alcalinidad: Máximo 0.1%    -Granos partidos: Máximo 0.2%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA	R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.1).
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envase de 5 Kg a 10Kg. Deberá ser comercializado en envases de primer uso de polipropileno tejido o bolsas de polietileno, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 06 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Nombre del producto. · Contenido neto aproximado, en kilogramos. · Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.



G. GOMEZ B

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA o Número de Registro Sanitario de Alimentos aún vigente expedido por DIGESA.</li> <li>Sistema de identificación</li> <li>Fecha de envasado y fecha de vencimiento.</li> <li>Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</li> </ul>
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

<b>1.8 CHANCACA</b>	
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA</b>	Denominado también como azúcar no centrifugado con alto contenido de melaza es el producto sólido obtenido directo del jugo de la caña de azúcar ( <i>Saccharum</i> sp), mediante procedimientos apropiados.
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Azúcar no centrifugado al 100%
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS y FÍSICOQUÍMICAS</b>	<u>Característica organoléptica:</u> -Aspecto: sólido uniforme. -Color: marrón oscuro. -Olor: agradable -Sabor: característico al azúcar
	<u>Característica fisicoquímica:</u> -Humedad máxima 2 % -Ceniza 1.46 – 1.53 % -pH 6.00 – 6.5 a 20°C -Azúcares Reductores 4-11 % -° Brix 96 ± 2 °Bx -Sólidos sedimentables máximo 1.5%
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA</b>	Cumplir NTS N° 071-MINSA/DIGESA-1.3. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano". Recuento de microorganismos aerobios mesófilos (ufc/mL): Menor a 100. Coliformes < a 1
<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	El producto va dirigido al público en general.
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	Empaque de polipropileno por 5 kg
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Mínimo 02 meses posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente: • Nombre o marca del producto cuando corresponda. • Designación del producto. • Peso neto en kilogramos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

<b>1.9 CHOCOLATE EN BARRA</b>	
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA</b>	Producto obtenido a partir del cacao y la mezcla de otros ingredientes. Las barras de chocolate son elaboradas con granos de cacao selecto con un agradable sabor y aroma. Envasado herméticamente.
<b>KILOGRAMO</b>	Unidad
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Cacao en polvo
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS y FÍSICOQUÍMICAS</b>	<u>Característica organoléptica:</u> -Aspecto: sólido uniforme. -Color: marrón oscuro. -Olor: agradable -Sabor: característico
	<u>Característica fisicoquímica:</u> -Humedad máxima 5% -Acidez 1.75% Grasas (manteca de cacao): mínimo 35%
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA</b>	Cumplir NTS N° 071-MINSA/DIGESA-1.3. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	El producto va dirigido al público en general.
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	Empaque de bolsa trilaminado por 90 kg
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Mínimo 02 meses posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente: • Nombre o marca del producto cuando corresponda. • Designación del producto. • Peso neto en kilogramos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

<b>1.10 CLAVO DE OLOR</b>	
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA</b>	Producto natural, de color café oscuro, planta condimentaria, utilizada como aderezo, como potenciador de sabor, para ser usado en productos de consumo humano.
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Clavo de olor al 100%
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS y FÍSICOQUÍMICAS</b>	<u>Característica organoléptica:</u> -Aspecto: forma alargada. -Color: café. -Aroma y sabor: aromático, característico
	<u>Característica fisicoquímica:</u> -Humedad: máximo 15.0% -Cenizas: 8.0%
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA</b>	-Recuento de bacterias aerobias mesófilas < 300.000 ufc/g -NMP de Coliformes totales < 50 ufc/g -Recuento de Esporas Clostridium S.R. < 100 ufc/g -NMP de Coliformes fecales < 3 ufc/g -Recuento de mohos y levaduras < 5000 ufc/g
<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	El producto va dirigido al público en general.



EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Bolsa de polipropileno x 1 Kg.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>• Designación del producto.</li> <li>• Peso neto en kilogramos</li> </ul>

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

1.11 COCOA	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Cacao refinado, producto nacional. Calidad de primera, con información nutricional.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cocoa al 100%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS y FÍSICOQUÍMICAS	Característica organoléptica: Apariencia: polvo fino libre de materiales extraños. Sabor – olor: fuerte - característico, libre de sabores extraños. Color: marrón oscuro. <u>Característica fisicoquímica:</u> -Humedad: máximo 10.0% -Granulometría: en malla 20 pasa min. 90%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA	-Coliformes fecales: <3NMP/g 4 – 40 -Recuento de baciluscereus: <100UFC/g 100-1000 Sulfito reductor: <10UFC/g 100 – 1000 -Recuento de levaduras y mohos L: <10 UFC/g 3000 – 5000 M: <10 UFC/g
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Presentación bolsa x 160g a 180g. Herméticamente sellado
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	a) Nombre del producto b) Forma en que se presenta c) Volumen en litros, del producto envasado. d) Nombre o razón social del fabricante o de la entidad comercial bajo cuya marca se expende el producto. e) La identificación del lote de producción. f) Nombre del país donde se elaboró el producto. g) Número del Registro Sanitario Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027. Registro sanitario. Obligatorio el certificado de calidad/análisis fisicoquímico y microbiológico de un laboratorio acreditado. Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2006- MINSA.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.12 COMINO MOLIDO	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Frutos limpios, secos y molidos del <i>Cuminumcyminum</i> . muy aromático con sabor amargo, cálido y un poco picante
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Comino al 100%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS y FÍSICOQUÍMICAS	<u>Característica organoléptica:</u> Apariencia: polvo fino libre de materiales extraños. -Color: café verdoso Sabor – olor: fuerte - característico. -Libre de sabores extraños <u>Característica fisicoquímica:</u> -Humedad: máximo 10.0% -Granulometría: en malla 20 pasa min. 90%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA	-Coliformes fecales: <3NMP/g 4 – 40 -Recuento de baciluscereus: <100UFC/g 100 – 1000 -Sulfito reductor: <10UFC/g 100 – 1000 -Recuento de levaduras y mohos L: <10 UFC/g 3000 – 5000 M: <10 UFC/g
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Presentación bolsa x 160g a 180g. Herméticamente sellado
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	a) Nombre del producto b) Forma en que se presenta c) Volumen en litros, del producto envasado. d) Nombre o razón social del fabricante o de la entidad comercial bajo cuya marca se expende el producto. e) La identificación del lote de producción. f) Nombre del país donde se elaboró el producto. g) Número del Registro Sanitario Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027. Registro sanitario. Obligatorio el certificado de calidad/análisis fisicoquímico y microbiológico de un laboratorio acreditado. Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2006- MINSA.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.





1.13 FIDEOS MACARRÓN	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	El fideo macarrón, es un tipo de fideo de pasta seca de forma de tubo alargado. Elaborada a base de harina de trigo fortificada, agua y almidón, cuyos gránulos difieren en forma. Es un producto desecado o no, sin cocción, obtenido del empaste, corte y extrusión de mezclas de harina con agua y otros elementos permitidos.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de trigo fortificada, agua y almidón.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS y FÍSICOQUÍMICAS	<u>Característica organoléptica:</u> Los fideos deberán elaborarse a base de harina de trigo fortificada, almidón y gluten. No deberán de contener menos de 25% de proteína ni más de 50% de almidón. (Base 15% de humedad). Libre de sabores extraños. <u>Característica fisicoquímica:</u> -Humedad: Máximo 15%                      -Acidez (expresada en ácido láctico): Máximo 0.45%
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envases de 0,250 Kg. Se empleará envases de polietileno de alta densidad que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requerida, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte, los mismos los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 12 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Cumplir con lo dispuesto en los Art.117 del D.S 007-1998 S.A MINSA/DIGESA: a) Nombre del producto. b) Forma en que se presenta. c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas. d) Peso del producto envasado. e) Nombre, razón social y dirección del fabricante. f) Sistema de identificación del lote de producción. g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Número del Registro Sanitario. i) Condiciones de conservación. El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027. Registro sanitario. Obligatorio el certificado de calidad/análisis fisicoquímico y microbiológico de un laboratorio acreditado. Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2006- MINSA. El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.14 FIDEOS ARITO	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	El fideo arito, es un tipo de fideo de pasta seca de sección redonda. Elaborada a base de harina de trigo fortificada, agua y almidón, cuyos gránulos difieren en forma. Es un producto desecado o no, sin cocción, obtenido del empaste, corte y extrusión de mezclas de harina con agua y otros elementos permitidos.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de trigo fortificada, agua y almidón.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS y FÍSICOQUÍMICAS	<u>Característica organoléptica:</u> Los fideos deberán elaborarse a base de harina de trigo fortificada, almidón y gluten. No deberán de contener menos de 25% de proteína ni más de 50% de almidón. (Base 15% de humedad). Libre de sabores extraños. <u>Característica fisicoquímica:</u> -Humedad: Máximo 15%                      -Acidez (expresada en ácido láctico) : Máximo 0.45%
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envases de 0,250 Kg. Se empleará envases de polietileno de alta densidad que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requerida, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte, los mismos los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Cumplir con lo dispuesto en los Art.117 del D.S 007-1998 S.A MINSA/DIGESA: a) Nombre del producto. b) Forma en que se presenta. c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas. d) Peso del producto envasado. e) Nombre, razón social y dirección del fabricante. f) Sistema de identificación del lote de producción. g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Número del Registro Sanitario. i) Condiciones de conservación. El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027. Registro sanitario. Obligatorio el certificado de calidad/análisis fisicoquímico y microbiológico de un laboratorio acreditado. Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2006- MINSA. El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.



1.15 FIDEOS CABELLO DE ÁNGEL	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es una pasta elaborada a base de harina de trigo fortificada, agua y almidón, cuyos gránulos difieren en forma. Es un producto desecado o no, sin cocción, obtenido del empaste, corte y extrusión de mezclas de harina con agua y otros elementos permitidos. El fideo tiene las siguientes dimensiones: Forma: Pasta larga seca, redonda Largo: De 26 a 30 cm aproximadamente. Diámetro: 1.2 mm aproximadamente
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de trigo fortificada, agua y almidón.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS y FÍSICOQUÍMICAS	Característica organoléptica: Los fideos deberán elaborarse a base de harina de trigo fortificada, almidón y gluten. No deberán de contener menos de 25% de proteína ni más de 50% de almidón. (Base 15% de humedad). Libre de sabores extraños. Característica fisicoquímica: -Humedad: Máximo 15% -Acidez (expresada en ácido láctico) : Máximo 0.45%
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envases de 0,250 Kg. Se empleará envases de polietileno de alta densidad que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requerida, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte, los mismos los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Cumplir con lo dispuesto en los Art.117 del D.S 007-1998 S.A MINSA/DIGESA: a) Nombre del producto. b) Forma en que se presenta. c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas. d) Peso del producto envasado. e) Nombre, razón social y dirección del fabricante. f) Sistema de identificación del lote de producción. g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Número del Registro Sanitario. i) Condiciones de conservación. El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027. Registro sanitario. Obligatorio el certificado de calidad/análisis fisicoquímico y microbiológico de un laboratorio acreditado. Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2006- MINSA. El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

1.16 FIDEOS CODITO	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	El fideo Codito, es un tipo de fideo de pasta seca. Elaborada a base de harina de trigo fortificada, agua y almidón, cuyos gránulos difieren en forma. Es un producto desecado o no, sin cocción, obtenido del empaste, corte y extrusión de mezclas de harina con agua y otros elementos permitidos. Forma de codito.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de trigo fortificada, agua y almidón.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS y FÍSICOQUÍMICAS	Característica organoléptica: Los fideos deberán elaborarse a base de harina de trigo fortificada, almidón y gluten. No deberán de contener menos de 25% de proteína ni más de 50% de almidón. (Base 15% de humedad). Libre de sabores extraños. Característica fisicoquímica: -Humedad: Máximo 15% -Acidez (expresada en ácido láctico): Máximo 0.45%
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envases de 0,250 Kg. Se empleará envases de polietileno de alta densidad que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requerida, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte, los mismos los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Cumplir con lo dispuesto en los Art.117 del D.S 007-1998 S.A MINSA/DIGESA: a) Nombre del producto. b) Forma en que se presenta. c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas. d) Peso del producto envasado. e) Nombre, razón social y dirección del fabricante. f) Sistema de identificación del lote de producción. g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Número del Registro Sanitario. i) Condiciones de conservación. El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027. Registro sanitario. Obligatorio el certificado de calidad/análisis fisicoquímico y microbiológico de un laboratorio acreditado. Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2006- MINSA. El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.



1.17 FIDEOS TALLARIN N°32	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	El fideo tallarín delgado N° 32 es una pasta elaborada a base de harina de trigo, agua y almidón, cuyos gránulos difieren en forma. Es un producto desecado o no sin cocción, obtenido del empaste, corte y extrusión de mezclas de harina con agua y otros elementos permitidos. El fideo tiene las siguientes dimensiones: -Forma: Pasta larga seca plana, gruesa. -Largo: De 26 cm aproximadamente. -Ancho: De 2.5 mm aproximadamente. -Espesor: De 1.35 mm aproximadamente
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de trigo fortificada, agua y almidón.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS y FISICOQUÍMICAS	Característica organoléptica: Los fideos deberán elaborarse a base de harina de trigo fortificada, almidón y gluten. No deberán de contener menos de 25% de proteína ni más de 50% de almidón. (Base 15% de humedad). Libre de sabores extraños. Característica fisicoquímica: -Humedad: Máximo 15% -Acidez (expresada en ácido láctico): Máximo 0.45%
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envases de 0,500 Kg. Se empleará envases de polietileno de alta densidad que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requerida, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte, los mismos los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Cumplir con lo dispuesto en los Art.117 del D.S 007-1998 S.A MINSA/DIGESA: a) Nombre del producto. b) Forma en que se presenta. c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas. d) Peso del producto envasado. e) Nombre, razón social y dirección del fabricante. f) Sistema de identificación del lote de producción. g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Número del Registro Sanitario. i) Condiciones de conservación. El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027. Registro sanitario. Obligatorio el certificado de calidad/análisis fisicoquímico y microbiológico de un laboratorio acreditado. Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2006- MINSA. El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.18 FLAN	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Producto industrializado para postres, se usa de manera instantánea.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Flan al 100%.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y MICROBIOLÓGICAS	Característica organoléptica: En buen estado de conservación, aspecto uniforme libre de toda materia extraña, color, sabor y olor característicos al tipo de sabor. Característica microbiológica: Cumplir NTS N° 071-MINSA/DIGESA-1.3. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano". Recuento de microorganismos aerobiosmésófilos (ufc/mL): Menor a 100. Coliformes ≤ a 1.
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general y puede ser consumido diluido con agua hervida.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Empaque herméticamente cerrado no menor a 5 kilos, debidamente rotulado
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 02 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Cumplir con lo dispuesto en los Art.117 del D.S 007-1998 S.A MINSA/DIGESA: - Nombre del producto. Código o clave del lote. - Declaración de los ingredientes (% de grasa (m/m), % de proteínas) y aditivos empleados en la elaboración del producto. - Nombre y dirección del fabricante. -Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional. -Número de Registro Sanitario. -Fecha de vencimiento -Condiciones especiales de conservación.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027. Registro sanitario. Obligatorio el certificado de calidad/análisis fisicoquímico y microbiológico de un laboratorio acreditado. Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2006- MINSA. El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido



G. GOMEZ B



1.19 GELATINA	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Producto que resulta de disolver el colágeno por calor: Para fabricarla se utilizan huesos, piel y tendones, al cual se han añadido colorantes y saborizantes permitidos.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Gelatina al 100%.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Característica organoléptica: En buen estado de conservación, aspecto uniforme libre de toda materia extraña, color, sabor y olor característicos al tipo de sabor.
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Empaque herméticamente cerrado no menor a 5 kilos, debidamente rotulado.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Cumplir con lo dispuesto en los Art.117 del D.S 007-1998 S.A MINSA/DIGESA: - Nombre del producto. Código o clave del lote. - Declaración de los ingredientes (% de grasa (m/m), % de proteínas) y aditivos empleados en la elaboración del producto. - Nombre y dirección del fabricante. -Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional. -Número de Registro Sanitario. -Fecha de vencimiento -Condiciones especiales de conservación.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027. Registro sanitario. Obligatorio el certificado de calidad/análisis fisicoquímico y microbiológico de un laboratorio acreditado. Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2006- MINSA. El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.20 GELATINA DIETÉTICA	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Producto que resulta de disolver el colágeno por calor: Para fabricarla se utilizan huesos, piel y tendones, al cual se han añadido colorantes y saborizantes permitidos.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Gelatina al 100%.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Característica organoléptica: En buen estado de conservación, aspecto uniforme libre de toda materia extraña, color, sabor y olor característicos al tipo de sabor
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Empaque herméticamente de 0.5 kilogramos, debidamente rotulado
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Cumplir con lo dispuesto en los Art.117 del D.S 007-1998 S.A MINSA/DIGESA: - Nombre del producto. Código o clave del lote. - Declaración de los ingredientes (% de grasa (m/m), % de proteínas) y aditivos empleados en la elaboración del producto. - Nombre y dirección del fabricante. -Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional. -Número de Registro Sanitario. -Fecha de vencimiento -Condiciones especiales de conservación.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027. Registro sanitario. Obligatorio el certificado de calidad/análisis fisicoquímico y microbiológico de un laboratorio acreditado. Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2006- MINSA. El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.21 GUINDONES	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Producto que proviene de ciruelas ( <i>Prunus domestica</i> ) frescas y maduras; las cuales han sido deshidratadas, además de pasar por un proceso de lavado y tiernizado. Siendo debidamente seleccionado y pesado antes de su envasado y posterior almacenamiento. Es de Calidad Premium.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Ciruela al 100%.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FISICOQUÍMICAS	Característica organoléptica: -Forma Ovalada -Textura Suave, piel firme -Sabor Característico, fruta natural de sabor dulce -Color Café a Café oscuro -Olor Característico -Tamaño: Mediano Característica fisicoquímica: Humedad: máx. 34%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Cumplir NTS N° 071-MINSA/DIGESA-1.3. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano". -Recuento de microorganismos aerobios mésófilos (ufc/mL): < a 100. -Coliformes < a 1.
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Cajas de cartón con bolsa de polietileno en su interior. TIPO: Cajas de 10 Kg.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 08 meses posterior a la fecha de entrega



G. GOMEZ B

<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente: • Nombre o marca del producto cuando corresponda. • Designación del producto. • Peso neto en kilogramos.
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

<b>1.22 HARINA DE ARVEJA</b>	
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA</b>	Es un producto altamente asimilable y con buen perfil nutritivo, conteniendo valores elevados de proteína, elaborado a base de granos seleccionados de arveja.
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Arveja al 100%.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FISCOQUÍMICAS</b>	<p><u>Característica organoléptica:</u> Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, excepto aditivos autorizados. • Deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza. • La harina de arveja extruida no debe proceder de materia prima en mal estado de conservación. • No podrá obtenerse a partir de granos descompuestos como consecuencia de ataque de hongos, roedores o insectos. • No permitirá aquella harina de arveja extruida que tengan características organolépticas diferentes de las normales de la harina. • Deberán tener la consistencia de un polvo fluido en toda su masa, sin grumos de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado. • No se permitirá aquella harina de arveja extruida que tenga olor rancio o en general olor diferente al característico de la harina extruida.</p> <p><u>Característica fisicoquímica:</u> -Humedad: Menor o igual a 5.0%    -Índice de peróxido: Menor a 10 mEq/kg de grasa -Acidez (expresada en ácido sulfúrico): Menor o igual a 0.4% -Índice de gelatinización: Mayor a 94%    -Aflatoxinas: No detectable en 5 ppb</p>
<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	El producto va dirigido al público en general
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	Bolsas de polietileno de alta densidad de mínimo 2 milésimas de espesor, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y artículo 34° de la R.M. N° 451- 2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación". Envases de 5.00 kg
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	Cumplir con lo dispuesto en los Art.117 del D.S 007-1998 S.A MINSA/DIGESA: - Nombre del producto. Código o clave del lote. - Declaración de los ingredientes (% de grasa (m/m), % de proteínas) y aditivos empleados en la elaboración del producto. - Nombre y dirección del fabricante. -Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional. -Número de Registro Sanitario. -Fecha de vencimiento -Condiciones especiales de conservación.
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

<b>1.23 HARINA DE CHUÑO</b>	
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA</b>	La harina de chuño o fécula de papa es el almidón que se extrae de los tubérculos y se compone de hidratos de carbono y almidón, contiene una cantidad mínima de proteína y grasa. Para obtener la fécula de papa, estas son machacadas y liberar los granos de almidón de las células destruidas, después de un proceso se obtiene el polvo blanco, la encontrar en forma de polvo muy fino y de color blanco con sabor y olor neutro, es libre gluten.
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Fécula de papa al 100%.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FISCOQUÍMICAS</b>	<p><u>Característica organoléptica:</u> • Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, excepto aditivos autorizados. • Deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza. • La harina de arveja extruida no debe proceder de materia prima en mal estado de conservación. • No podrá obtenerse a partir de granos descompuestos como consecuencia de ataque de hongos, roedores o insectos. • No permitirá aquella harina de arveja extruida que tengan características organolépticas diferentes de las normales de la harina. • Deberán tener la consistencia de un polvo fluido en toda su masa, sin grumos de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado. • No se permitirá aquella harina de arveja extruida que tenga olor rancio o en general olor diferente al característico de la harina extruida.</p> <p><u>Característica fisicoquímica:</u> -Humedad: Menor o igual a 5.0%    -Índice de gelatinización: Mayor a 94% -Índice de peróxido: Menor a 10 mEq/kg de grasa    -Aflatoxinas: No detectable en 5 ppb -Acidez (expresada en ácido sulfúrico): Menor o igual a 0.4%</p>
<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	El producto va dirigido al público en general
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	Bolsas de polietileno de alta densidad de mínimo 2 milésimas de espesor, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y artículo 34° de la R.M. N° 451- 2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación". Envases de 25.00 kg
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega



G. GOMEZ B

<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	Cumplir con lo dispuesto en los Art.117 del D.S 007-1998 S.A MINSA/DIGESA: - Nombre del producto. Código o clave del lote. - Declaración de los ingredientes (% de grasa (m/m), % de proteínas) y aditivos empleados en la elaboración del producto. - Nombre y dirección del fabricante. -Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional. -Número de Registro Sanitario. -Fecha de vencimiento -Condiciones especiales de conservación
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.24 HARINA DE MACA	
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA</b>	La harina de maca proviene de la molienda de la maca ( <i>Lepidium meyenii</i> ) es una planta herbácea biennial nativa de los Andes del Perú, así como algunas partes de Bolivia.
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramos
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Fécula de papa al 100%.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS</b>	<p><u>Característica organoléptica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, excepto aditivos autorizados.</li> <li>• Deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza.</li> <li>• La harina de maca extruida no debe proceder de materia prima en mal estado de conservación.</li> <li>• Deberán tener la consistencia de un polvo fluido en toda su masa, sin grumos de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado.</li> <li>• No se permitirá aquella harina de maca extruida que tenga olor rancio o en general olor diferente al característico de la harina extruida.</li> </ul> <p><u>Característica fisicoquímica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Humedad: Menor o igual a 5.0%</li> <li>-Índice de gelatinización: Mayor a 94%</li> <li>-Índice de peróxido: Menor a 10 mEq/kg de grasa</li> <li>-Aflatoxinas: No detectable en 5 ppb</li> <li>-Acidez (expresada en ácido sulfúrico): Menor o igual a 0.4%</li> </ul>
<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	El producto va dirigido al público en general
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	Bolsas de polietileno de alta densidad de mínimo 2 milésimas de espesor, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y artículo 34° de la R.M. N° 451- 2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación". Envases de 25.00 kg
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	Cumplir con lo dispuesto en los Art.117 del D.S 007-1998 S.A MINSA/DIGESA: - Nombre del producto. Código o clave del lote. - Declaración de los ingredientes (% de grasa (m/m), % de proteínas) y aditivos empleados en la elaboración del producto. - Nombre y dirección del fabricante. -Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional. -Número de Registro Sanitario. -Fecha de vencimiento -Condiciones especiales de conservación
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.25 HIGO SECO	
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA</b>	Producto que proviene de higos (Ficus carica) frescas y maduras; las cuales han sido deshidratadas, además de pasar por un proceso de lavado y tiernizado. Siendo debidamente seleccionado y pesado antes de su envasado y posterior almacenamiento. Es de Calidad Premium
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Higo al 100%
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS</b>	<p><u>Característica organoléptica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Forma Ovalada</li> <li>-Color Café a Café oscuro</li> <li>-Textura Suave, piel firme</li> <li>-Sabor Característico, fruta natural de sabor dulce</li> <li>-Olor Característico</li> <li>-Tamaño: Mediano</li> </ul> <p><u>Característica fisicoquímica:</u> Humedad máx. 34%</p>
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Cumplir NTS N° 071-MINSA/DIGESA-1.3. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano". Recuento de microorganismos aerobios mesófilos (ufc/mL): Menor a 100. Coliformes ≤ a 1.
<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	El producto va dirigido al público en general
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	Envase: Cajas de cartón con bolsa de polietileno en su interior. Tipo: Cajas de 10 kg.
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Mínimo 08 meses posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente: • Nombre o marca del producto cuando corresponda. • Designación del producto. • Peso neto en kilogramos.
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido



G. GOMEZ B

1.26 HONGO SECO	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Hongo seco comestible "Boletusluteus." Variedad de hongo que crece en forma silvestre y son recolectados en forma artesanal entre los meses de abril a octubre de cada año.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Hongo seco comestible "Boletusluteus." Al 100%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	<u>Característica organoléptica:</u> -Color: Café amarillento. -Olor: Característico, muy acentuado -Sabor: Característico -Apariencia: En trozos largos <u>Característica fisicoquímica:</u> -Humedad: < menor al 13.5% -Total de defectos de los trozos < menor al 30% -Trozos pequeños:< menor al 15% -Impurezas: Ausencia Insectos o parte de ellos.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	-Clostridium perfringens: máximo 100 ufc/g. -Mohos y levaduras: máximo 1000 ufc/g -Escherichia coli: negativo. -Salmonella: Ausente en 25g -Total de aflatoxinas: < a 4mcg/kg
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	En bolsa de polietileno. El peso será de 1 kg
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 02 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente: • Nombre o marca del producto cuando corresponda. • Designación del producto. • Peso neto en kilogramos.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

1.27 KETCHUP	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Producto formulado a partir del tomate en cualquiera de sus formas, eliminadas las pieles y semillas al que se le añaden otros ingredientes.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Tomate, jarabe de glucosa, vinagre de alcohol, azúcar, almidón modificado de maíz, sal, estabilizadores (E-415), especias y conservantes (E-202 y E-211).
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	<u>Característica organoléptica:</u> - Aspecto y color: rojo característico. - Sabor y olor: característico, libre de presencias extrañas. <u>Característica fisicoquímica:</u> -Ph: <4 -Acidez: 0,9% mínimo expresada en ácido acético -Cloruros: 4 % máximo -Contenido en tomate: 25 % mínimo -Consistencia: 4,5 – 5,5 -"Brix: mínimo 25
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Aerobias mesófilas (30°C / 72 H): máximo 104 colonias por g. Enterobacterias totales: máximo 10 ufc/g Salmonella-Shigella: ausencia en 25g Mohos: 50 ufc/g Levaduras: 30 ufc/g Lactobacillus: 50 ufc/g
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Los envases y embalajes a utilizarse, serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirle sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas". Sachet de 1 Kg
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Cumplir con lo dispuesto en los Art.117 del D.S 007-1998 S.A MINSA/DIGESA: - Nombre del producto. Código o clave del lote. - Declaración de los ingredientes (% de grasa (m/m), % de proteínas) y aditivos empleados en la elaboración del producto. - Nombre y dirección del fabricante. -Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional. -Número de Registro Sanitario. -Fecha de vencimiento -Condiciones especiales de conservación.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027. Registro sanitario. Obligatorio el certificado de calidad/análisis fisicoquímico y microbiológico de un laboratorio acreditado. Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2006- MINSA. El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.28 LAUREL	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Hojas sanas, limpias y desecadas procedentes del Laurusnobilis.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Laurel al 100%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	<u>Característica organoléptica:</u> -Color: verde -Sabor: Característico intenso y un poco amargo. -Olor: Característico, muy acentuado -Apariencia: Hojas largas de 5 - 10 x 2 - 4 cm <u>Característica fisicoquímica:</u> -Humedad (%): < 15 -Cenizas totales (%): < 6 -Cenizas insolubles (%): < 1
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Escherichiacoli (ufc/g): ≤ 100 Salmonella (ufc/g): Ausencia en 25g
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general



G GOMEZ B



<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente: • Nombre o marca del producto cuando corresponda. • Designación del producto. • Peso neto en kilogramos.
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Mínimo 02 meses posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente: • Nombre o marca del producto cuando corresponda. • Designación del producto. • Peso neto en kilogramos.
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

<b>1.29 MAICENA</b>	
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA</b>	También llamado almidón de maíz o fécula de maíz, es un alimento rico en carbohidratos de color blanco.
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Almidón de maíz o fécula de maíz al 100%
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS</b>	<u>Característica fisicoquímica:</u> -Energía: Mínimo 356 kcal      -Grasa: Mínimo 0.08% -Fibra : Mínimo 0.6 %      -Proteínas : Mínimo 0.41%
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.3).
<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	El producto va dirigido al público en general
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	Bolsas de polietileno de alta densidad u otro material apropiado. Envase x 1 Kg
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Mínimo 02 meses posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	a) Nombre del producto. b) Forma en que se presenta. c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas. d) Peso del producto envasado. e) Nombre, razón social y dirección del fabricante. f) Sistema de identificación del lote de producción. g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Número del Registro Sanitario. i) Condiciones de conservación.
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027. Registro sanitario. Obligatorio el certificado de calidad/análisis fisicoquímico y microbiológico de un laboratorio acreditado. Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2006- MINSA. El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

<b>1.30 MANI TOSTADO Y PELADO</b>	
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA</b>	El maní es una leguminosa también conocida como cacahuate y pertenece a la variedad de la especie <i>Arachis hypogaea L.</i>
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Maní al 100%
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS</b>	<u>Característica organoléptica:</u> -Color: Color rojizo oscuro, uniforme, sin manchas.      -Forma: Oblongas -Olores y sabores: Característico, suave.      -Aspecto: Uniforme, firme, sin roturas ni grietas
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA</b>	R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Crit. V.7).
<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	El producto va dirigido al público en general
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	Bolsas de polietileno de primer uso, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte, fabricados con sustancias que sean inocuos y adecuadas para su uso con alimentos. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables. Envase de 1Kg.
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Mínimo 02 meses posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	a. Nombre del producto. b. Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas c. Nombre y dirección del fabricante. d. Número de Registro Sanitario. e. Fecha de producción y fecha de vencimiento. f. Código o clave del lote. g. Condiciones de conservación. h. Valor nutricional por 100 gramos de producto.
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido



1.31 MANTEQUILLA	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	La mantequilla es el extracto graso de la leche obtenido por separación mecánica. Su consistencia unttable permite utilizarla como complemento del pan. También se emplea en comidas y para texturizar pastas como purés.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Mantequilla al 100%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	Característica organoléptica: -Sabor: Característico al producto. -Color: De blanco amarillento a amarillo oro. -Olor: Característico al producto. -Consistencia: Sólido y homogénea a una temperatura de 10°C – 12°C.
	Característica fisicoquímica: -Humedad: Máximo 16% -Acidez expresada como ácido oleico: Máximo 0.3% -Materia grasa de leche: Mínimo 80% -Sólidos no grasos de la leche: Máximo 2% -Índice de peróxido: Máximo 1 mEq de peróxido/kg de materia grasa
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envoltura de papel parafinado u otro material apropiado, que no altere su calidad ni características sensoriales y que faciliten su almacenamiento conservación y manipulación del producto (no deberán transmitir sabores ni olores extraños), estas deben estar contenidas en cajas de cartón en donde se especifique la información de rotulado. Envase x 2 Kg
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 03 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Cumplir con lo dispuesto en los Art.117 del D.S 007-1998 S.A MINSA/DIGESA: - Nombre del producto. Código o clave del lote. - Declaración de los ingredientes (% de grasa (m/m), % de proteínas) y aditivos empleados en la elaboración del producto. - Nombre y dirección del fabricante. -Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional. -Número de Registro Sanitario. -Fecha de vencimiento -Condiciones especiales de conservación.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.32 MAYONESA	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Producto obtenido de la emulsión de aceites vegetales comestibles, yema de huevo, vinagre y agua; al que se le añaden otros ingredientes.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Aceite de vegetal, Agua, Yema de Huevo Pasteurizada, Vinagre de Vino, Azúcar, Sal, Estabilizantes E-412 y E-415, Conservadores E-202 y E-211, Acidulante E-330.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	Característica organoléptica: - Aspecto y color: rojo característico. -Sabor y olor: característico, libre de presencias extrañas.
	Característica fisicoquímica: -Ph: <4 Acidez: 0,9% mínimo expresada en ácido acético -Consistencia: 4,5 – 5,5 -Cloruros: 4 % máximo -Contenido en tomate: 25 % mínimo -°Brix: mínimo 25
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	-Aerobias mesófilas (30°C / 72 H): máximo 104 colonias por g - Mohos: 50 ufc/g - Enterobacterias totales: máximo 10 ufc/g - Lactobacillus: 50 ufc/g - Salmonella-Shigella: ausencia en 25g - Levaduras: 30 ufc/g
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Los envases y embalajes a utilizarse, serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirle sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas". Sachet de 1 Kg
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Cumplir con lo dispuesto en los Art.117 del D.S 007-1998 S.A MINSA/DIGESA: - Nombre del producto. Código o clave del lote. - Declaración de los ingredientes (% de grasa (m/m), % de proteínas) y aditivos empleados en la elaboración del producto. - Nombre y dirección del fabricante. -Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional. -Número de Registro Sanitario. -Fecha de vencimiento -Condiciones especiales de conservación.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027. Registro sanitario. Obligatorio el certificado de calidad/análisis fisicoquímico y microbiológico de un laboratorio acreditado. Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2006- MINSA. El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

1.33 MERMELADA	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es el producto preparado por cocción de fresas a los que se han incorporado azúcares hasta conseguir una textura de gel. El producto está pasteurizado y envasado en caliente en cubos de plástico de calidad alimentaria y termosellados.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Fruta, jarabe de glucosa-fructosa, azúcar, agua, pectina
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	Característica organoléptica: -Color: Característico de fruta -Olor y Sabor: Agradable, característico -Textura: Gelificada y homogénea, Fácilmente unttable, sin apariencia líquida
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general



G GOMEZ B

<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	Los envases y embalajes a utilizarse, serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirle sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas". Envase x 1 Kg
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Mínimo 03 meses posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	Cumplir con lo dispuesto en los Art.117 del D.S 007-1998 S.A MINSA/DIGESA: - Nombre del producto. Código o clave del lote. - Declaración de los ingredientes (% de grasa (m/m), % de proteínas) y aditivos empleados en la elaboración del producto. - Nombre y dirección del fabricante. -Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional. -Número de Registro Sanitario. -Fecha de vencimiento -Condiciones especiales de conservación.
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

1.34 MOSTAZA SALSA	
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA</b>	Producto formulado a partir de los granos de mostaza, agua y vinagres
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Agua, vinagre de alcohol, grano de mostaza, azúcares, almodón, sal, estabilizantes E-412, E-410 E-407, acidulante E-330, conservadores E-202 E-211 y aromas naturales autorizados
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS</b>	<u>Característica organoléptica:</u> -Aspecto y color: Propio y típico. -Sabor: característico
	<u>Característica fisicoquímica:</u> -Ph: 3,3 – 3,4 -Acidez: 2,5 % - 2,6% -Cloruros: 3,5 – 3,6 -Aceite de mostaza: >2,5%
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	-Aerobias mesófilas (30°C / 72 H): máximo 104 colonias por g -Enterobacterias totales: máximo 10 ufc/g -Salmonella-Shigella: ausencia en 25g -Lactobacillus: 50 ufc/g -Mohos: 50 ufc/g -Levaduras: 30 ufc/g
<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	El producto va dirigido al público en general
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	Los envases y embalajes a utilizarse, serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirle sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas". Sachet de 1 Kg
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	Cumplir con lo dispuesto en los Art.117 del D.S 007-1998 S.A MINSA/DIGESA: - Nombre del producto. Código o clave del lote. - Declaración de los ingredientes (% de grasa (m/m), % de proteínas) y aditivos empleados en la elaboración del producto. - Nombre y dirección del fabricante. -Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional. -Número de Registro Sanitario. -Fecha de vencimiento -Condiciones especiales de conservación.
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027. Registro sanitario. Obligatorio el certificado de calidad/análisis fisicoquímico y microbiológico de un laboratorio acreditado. Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2006- MINSA. El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.35 ORÉGANO	
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA</b>	Las hojas secas de Orégano ( <i>Origanum vulgare</i> L.) son hojas de color verde claro a verde ligero oscuro, libres de hojas amarillas o marrones y de impurezas; son muy fragancias y tienen un extraordinario poder saborizante.
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Orégano al 100%.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS</b>	<u>Característica organoléptica:</u> -Apariencia: Hojas ovales, enteras y partidas -Materias Extrañas: 1% m. -Sabor: característicos con tonos amargos. -Olor: Característico -Color: Verde claro a verde ligero oscuro. -Peciolos o tallos: 10 % m
	<u>Característica fisicoquímica:</u> -Aceite Volátil: 1% min. -Ceniza total: 12% m -Humedad: 12% m -Ceniza insoluble en ácido: 2%
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	-E.Coli:<3 NMP/g. -Coliformes totales:< 1,000 NMP/g. -Salmonella en 25g: Ausencia
<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	El producto va dirigido al público en general
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	Envase de polietileno x 1 Kg
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente: • Nombre o marca del producto cuando corresponda. • Designación del producto. • Peso neto en kilogramos.



G GOMEZ B

<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.
---	---

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.36 PALILLO MOLIDO	
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA</b>	Palillo o azafrán presenta estigmas, solos o unidos a los estilos de las flores del <i>Crocussativus l.</i> Su sabor es especiado, algo picante, destacando sobre todo su olor intensamente penetrante.
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Palillo al 100%.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS</b>	<u>Característica fisicoquímica:</u> -Humedad: ≤15% -Ausencia de colorantes artificiales.
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	-E.Coli: <3 NMP/g. -Coliformes totales: < 1,000 NMP/g. -Salmonella en 25 g: Ausencia
<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	El producto va dirigido al público en general
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	Envase de polietileno x 1 Kg
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente: • Nombre o marca del producto cuando corresponda. • Designación del producto. • Peso neto en kilogramos.
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.37 PANETON	
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA</b>	Producto de consistencia blanda y sabor dulce, obtenido por amasamiento y cocimiento de masas fermentadas preparadas con harina, azúcar, levadura, pasas, frutas confitadas, leche, huevos, sal, grasas vegetales, agua potable y otros aditivos permitidos
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Unidad
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Harina de fuerza, masa madre o levadura fresca, huevos, mantequilla y azúcar
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS</b>	Característica fisicoquímica: Humedad: ≤70% humedad relativa
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	-E.Coli: <3 NMP/g. -Coliformes totales: < 1,000 NMP/g. -Salmonella en 25 g: Ausencia
<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	El producto va dirigido al público en general
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	Envase de polietileno x 0.9 a 1 Kg
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente: • Nombre o marca del producto cuando corresponda. • Designación del producto. • Peso neto en kilogramos.
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.38 PAPRIKA	
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA</b>	Frutos limpios, secos y molidos. Muy aromático con sabor amargo.
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Pimiento molido al 100%
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS</b>	<u>Característica organoléptica:</u> -Color: Rojizo -Sabor: Característico especial (Agridulce). -Olor: Característico especial. <u>Característica fisicoquímica:</u> Humedad: 10 % máx. Granulometría: en malla 20 pasa mín. 90%
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Coliformes fecales <3NMP/g 4 – 40 Recuento de baciluscereus <100UFC/g 100 – 1000 Mohos: <10 UFC/g Sulfito reductor <10UFC/g 100 – 1000 Recuento de levaduras y mohos Levaduras: <10 UFC/g 3000 – 5000
<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	El producto va dirigido al público en general y puede ser consumido diluida con agua hervida.
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	Bolsa de polipropileno x 1 Kg
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Mínimo 06 meses posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente: • Nombre o marca del producto cuando corresponda. • Designación del producto. • Peso neto en kilogramos.



G. GOMEZ B



<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.
---	---

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.39 PASAS	
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA</b>	Sólido, sin semilla. Fruto desecado de uva, cuyo color depende de la variedad, forma ovalada, textura suave, olor y sabor agradable dulce característico.
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Uva deshidratada
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS</b>	<u>Característica fisicoquímica:</u> -Forma Ovalada -Sabor Característico, fruta natural de sabor dulce -Color Café a Café oscuro -Textura Suave, piel firme -Olor Característico -Tamaño: Jumbo: >12mm (75-130 por 100 g) <u>Característica fisicoquímica:</u> -Cadmio mg/Kg ND 0,05 -Plomo mg/Kg ND 0,2 -Mercurio mg/Kg ND 0,05 -Arsénico mg/Kg 0,16
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Cumplir NTS N° 071-MINSA/DIGESA-1.3. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano". Recuento de microorganismos aerobios mesófilos (ufc/mL): Menor a 100. Coliformes ≤ a 1.
<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	El producto va dirigido al público en general
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	Envase: Cajas de cartón con bolsa de polietileno en su interior. Tipo: Cajas de 5 Kg.
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente: • Nombre o marca del producto cuando corresponda. • Designación del producto. • Peso neto en kilogramos.
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.40 PASTA DE TOMATE	
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA</b>	Es el producto obtenido por la concentración del jugo y la pulpa de los tomates maduros, frescos, fitosanitariamente sanos y limpios. Este tipo de pasta se logra calentando la pulpa a una temperatura de 75-98°C, inactivando las enzimas pectolíticas para permitir la preservación de la pectina que conferirá una mayor consistencia al producto.
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Tomate al 100%
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS</b>	<u>Característica fisicoquímica:</u> -Color: rojo, de acuerdo a muestra patrón -Aspecto Pastoso, sin grumos, sin aire, exento de cáscaras semillas y materias extrañas. -Olor y sabor Característico del tomate y exento de olores y sabores extraños) <u>Característica fisicoquímica:</u> -PH: < 4,5 -Azúcares reductores: > = 50 % -Color: a/b >= 1.90 -Consistencia: 3,0 – 5,0 cm -Acidez: < 2,0
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Investigación de Aeróbicos mesófilos < 10 ufc/g. Investigación de Aeróbicos termófilos < 10 ufc/g. Investigación de Esporulados mesófilos < 10 ufc/g.
<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	El producto va dirigido al público en general y puede ser consumido diluida con agua hervida.
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	Bolsas asépticas trilaminares de barrera doble., sachet de 240 g a 350 g
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	Cumplir con lo dispuesto en los Art.117 del D.S 007-1998 S.A MINSA/DIGESA: - Nombre del producto. Código o clave del lote. - Declaración de los ingredientes (% de grasa (m/m), % de proteínas) y aditivos empleados en la elaboración del producto. - Nombre y dirección del fabricante. -Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional. -Número de Registro Sanitario. -Fecha de vencimiento -Condiciones especiales de conservación.
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027. Registro sanitario. Obligatorio el certificado de calidad/análisis fisicoquímico y microbiológico de un laboratorio acreditado. Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2006- MINSA El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.41 PIMIENTA MOLIDA	
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA</b>	Frutos limpios, secos y molidos. Muy aromático con sabor amargo.
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Pimienta al 100%



G. GOMEZ B

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	Característica organoléptica: -Apariencia: polvo fino libre de materiales extraños. -Color: característico -Sabor y olor: fuerte - característico.
	Característica fisicoquímica: Humedad: 10 % máx. Granulometría: en malla 20 pasa min. 90%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	-Coliformes fecales <3NMP/g 4 – 40 -Recuento de bacilos cereus <100UFC/g 100 – 1000 -Sulfito reductor <10UFC/g 100 – 1000 -Recuento de levaduras y mohos -Levaduras: <10 UFC/g 3000 – 5000 -Mohos: <10 UFC/g
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general y puede ser consumido diluido con agua hervida.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Bolsa de polipropileno x 1 Kg
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 06 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente: • Nombre o marca del producto cuando corresponda. • Designación del producto. • Peso neto en kilogramos.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.42 PURÉ DE PAPA	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Mezcla para preparar puré de papa
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Papa deshidratada en hojuelas, estabilizantes y antioxidantes.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Característica organoléptica: • Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, excepto aditivos autorizados. • Deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza. • No debe proceder de materia prima en mal estado de conservación. • No podrá obtenerse a partir de papas descompuestas como consecuencia de ataque de hongos, roedores o insectos.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Cumplir NTS N° 071-MINSA/DIGESA-1.3. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano". Recuento de microorganismos aerobios mesófilos (ufc/mL): Menor a 100. Coliformes < a 1.
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general y puede ser consumido diluido con agua hervida.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Bolsa de polipropileno x 1 Kg
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 06 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Cumplir con lo dispuesto en los Art.117 del D.S 007-1998 S.A MINSA/DIGESA: - Nombre del producto. Código o clave del lote. - Declaración de los ingredientes (% de grasa (m/m), % de proteínas) y aditivos empleados en la elaboración del producto. - Nombre y dirección del fabricante. -Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional. -Número de Registro Sanitario. -Fecha de vencimiento -Condiciones especiales de conservación
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.43 SEMOLA	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es el producto obtenido de los granos de maíz (Zea mays L.), totalmente maduros, sanos, sin germen, exentos de impurezas, moho, semillas de malas hierbas y otros cereales, mediante un proceso de molturación durante el cual se pulveriza el grano hasta que alcance un grado apropiado de finura (granulosidad) y se le quita casi completamente el salvado y el germen.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Maíz al 100%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	Característica organoléptica: -Color: Amarillo característico -Textura: Áspera y vidriosa -Sabor: Característico -Olor: Característico -Tamaño de partícula: mediana mayor de 350 µm a 450 µm + 10%
	Característica fisicoquímica: -Humedad: Máximo 14.5% -Grasa: Máximo 1.7% -Cenizas: Máximo 0.7% -Fibra: Máximo 1.2% -Acidez (expresada en ácido sulfúrico): Máximo 0.18%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA	R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.2)
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envase de 5 Kg. Sacos de papel, polietileno, polipropileno, bolsas de polipropileno y/o bolsas de papel multipliegokraft, de primer uso, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 08 meses posterior a la fecha de entrega



INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	a) Nombre del producto. b) Forma en que se presenta. c) Declaración de los ingredientes, micronutrientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas. d) Peso del producto envasado. e) Nombre, razón social y dirección del fabricante. f) Sistema de identificación del lote de producción. g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Número del Registro Sanitario
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.44 SILLAO	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	La salsa es fabricada con agua, soja, trigo y sal mediante un proceso de elaboración natural consistente en reacciones enzimáticas de microorganismos específicos. Durante el proceso de encurtido, todas las proteínas de la soja y del trigo son hidrolizadas completamente en aminoácidos y péptidos de bajo peso molecular.
UNIDAD DE MEDIDA	Litro
INGREDIENTES PRINCIPALES	Salsa de soja
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	<u>Característica organoléptica:</u> -Sabor: Salado, agrio, con regusto agradable -Aroma: Con notas fuertes, bien balanceado -Aspecto: Transparente, color marrón rojizo; sin impurezas visibles
	<u>Característica fisicoquímica:</u> -Cloruro sódico (%): 14.6 -Nitrógeno total (%): 1.25 -Alcohol (%): 1.6 -pH: 4.8 -Densidad específica (g/l): 1.16 -Humedad (%): 71
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA	-Aerobios mesófilos: 103 col/g máx. -E. Coli: 10 col/g máx. -Salmonella spp: Ausencia/25 g -Listeria spp : 100 col/g máx. Mohos y levaduras: 100 col/g máx.
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Botellas de plástico x 0.500 L
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	a) Nombre del producto. b) Forma en que se presenta. c) Declaración de los ingredientes, micronutrientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas. d) Peso del producto envasado. e) Nombre, razón social y dirección del fabricante. f) Sistema de identificación del lote de producción. g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Número del Registro Sanitario
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.45 SILLAO CON CHAMPIÑONES	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	La salsa es fabricada con agua, soja, esencia de champiñones y sal mediante un proceso de elaboración natural consistente en reacciones enzimáticas de microorganismos específicos.
UNIDAD DE MEDIDA	Litro
INGREDIENTES PRINCIPALES	Salsa de soja con champiñones
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	<u>Característica organoléptica:</u> -Sabor: Salado, agrio, con regusto agradable-Aroma: Con notas fuertes, bien balanceado Aspecto: Transparente, color marrón rojizo; sin impurezas visibles
	<u>Característica fisicoquímica:</u> -Cloruro sódico (%): 14.6 -Nitrógeno total (%): 1.25 Humedad (%): 71 -Alcohol (%): 1.6 pH: 4.8 -Densidad específica (g/l): 1.16
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA	-Aerobios mesófilos: 103 col/g máx. -Salmonella spp: Ausencia/25 g -Mohos y levaduras: 100 col/g máx. -E. Coli: 10 col/g máx. -Listeria spp: 100 col/g máx.
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Botellas de vidrio x 750 mL
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	a) Nombre del producto. b) Forma en que se presenta. c) Declaración de los ingredientes, micronutrientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas. d) Peso del producto envasado. e) Nombre, razón social y dirección del fabricante. f) Sistema de identificación del lote de producción. g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Número del Registro Sanitario



G GOMEZ B

<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.
---	---

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.46 TÉ	
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA</b>	El té es una infusión de las hojas y brotes de la planta del té ( <i>Camelliasinensis</i> ). La popularidad de esta bebida es solamente sobrepasada por el agua.
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Té seco al 100%
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS</b>	Característica organoléptica: -Aspecto: forma alargada Color: café. -Aroma y sabor: característico-aromático.
	Característica fisicoquímica: -Aroma y sabor: característico-aromático. -Humedad: 15.0 % máx. Cenizas: 8.0 % máx.
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA</b>	Recuento de bacterias aerobias mesófilas < 300.000 ufc/g NMP de Coliformes totales < 50 ufc/g NMP de Coliformes fecales < 3 ufc/g Recuento de Esporas Clostridium S.R. < 100 ufc/g Recuento de mohos y levaduras < 5000 ufc/g.
<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	El producto va dirigido al público en general.
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	Bolsa de polipropileno x 1 Kg.
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Mínimo 08 meses posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente: • Nombre o marca del producto cuando corresponda. • Designación del producto. • Peso neto en kilogramos.
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.47 TRIGO RESBALADO	
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA</b>	Elaborado a partir de granos secos, limpios y clasificados del género de trigo triticum, separado de la cáscara obteniendo un grano perlado
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Trigo al 100%
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS</b>	Característica organoléptica: Producto elaborado a partir de granos sanos, limpios y clasificados de trigo triticum sometido a un proceso de separación de la cáscara (endospermo) y obtener un grano semi-pilado, perlado. El trigo pelado deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, salvo pequeñas cantidades de alcalinidad procedente del proceso de pelado y de residuos de envolturas celulósicas.
	Característica fisicoquímica: -Humedad: Máximo 14.5% -Cenizas: Máximo 1.5% -Alcalinidad: Máximo 0.1% -Granos partidos: Máximo 0.2%
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA</b>	R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.1).
<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	El producto va dirigido al público en general.
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	Envase x 10 Kg. Deberá ser comercializado en envases de primer uso de polipropileno tejido o bolsas de polietileno, q permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Mínimo 06 meses posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	Nombre del producto. · Contenido neto aproximado, en kilogramos. · Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor. · Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA o Número de Registro Sanitario de Alimentos aún vigente expedido por DIGESA. · Sistema de identificación · Fecha de envasado y fecha de vencimiento. · Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.48 VINAGRE	
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA</b>	Vinagre elaborado a partir de los mejores vinos fino de crianza mediante el método tradicional
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Litro
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Vinagre al 100%



<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS</b>	Característica organoléptica: Olor, sabor y color característicos de la materia prima, con ausencia de cuerpos extraños y sedimentos.
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA</b>	Cumplir NTS N° 071-MINSA/DIGESA-1.3. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano". Recuento de microorganismos aerobiosmésófilos (ufc/mL): Menor a 100. Coliformes ≤ a 1
<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	El producto va dirigido al público en general.
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	Botella de plástico x 1 L
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Mínimo 08 meses posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	a) Nombre del producto. b) Forma en que se presenta. c) Declaración de los ingredientes, micronutrientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas. d) Peso del producto envasado. e) Nombre, razón social y dirección del fabricante. f) Sistema de identificación del lote de producción. g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Número del Registro Sanitario
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido





# FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS



ITEM PAQUETE N° 02

CARNES BLANCAS





2.1 PECHUGA DE POLLO SIN PIEL	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Pechuga de pollo congelado envasado, de clase A: Libre de defectos o deformidades que cambien la apariencia o el efecto de una adecuada distribución de carnes; libre de huesos rotos en ave entera o en partes, la punta de las alas puede ser removidas, la cola puede ser removida de la base, las carcasas deben estar limpias, libre de plumas con leve tolerancia de rezago de cañones de pluma (4 rezagos de cañones). No deben presentar lesiones por frío o por escaldado.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Pollo al 100%
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS ORGANOLÉPTICAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Aspecto General: Presentarán un buen acabado y conformación.</li> <li>· Olor: Sui generis y exento de cualquier olor anormal.</li> <li>· Consistencia: Firme al tacto.</li> <li>· La carne de ave no deberán tener residuos de peróxido de hidrógeno, materias colorantes naturales o artificiales añadidas durante el beneficio, sustancias utilizadas para eliminar el color, antibióticos, conservadores, ablandadores o sustancias soporíferas que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor.</li> <li>· El pH deberá estar en los rangos 6.2 - 6.4.</li> </ul>
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio X.1)
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El consumo es hervido, horneado, cocinado en preparaciones como guisos, sopas, etc. Apto para todo el público.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES/TRANSPORTES	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Primario: Bolsa de polietileno de alta densidad (este material debe ser impermeable, resistente y protegerán al producto). Peso entre 1500g a 1800g (2 a 3 pechugas)</li> <li>· Secundario: Bandeja de material de plástico (jabas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento.</li> </ul>
VIDA ÚTIL ESPERADA	Recepcionado a temperatura ( $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ) de la fecha de vencimiento, almacenados en ambientes refrigerados no MENOR a 7 días.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Nombre del producto.</li> <li>· Contenido neto aproximado, en kilogramos.</li> <li>· Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.</li> <li>· Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, expedido por el SENASA o Número de Registro Sanitario de Alimentos aún vigente, expedido por DIGESA.</li> <li>· Sistema de identificación de lote</li> <li>· Fecha de envasado y fecha de vencimiento.</li> <li>· Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</li> </ul>
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> <li>· El transporte debe ser para uso exclusivo de alimentos, en forma higiénica, evitando su alteración y contaminación con sustancias tóxicas.</li> <li>· El transporte debe impedir el deterioro y contaminación de los alimentos.</li> <li>· Se debe mantener el control de la temperatura y humedad.</li> <li>· El tiempo de entrega debe considerar la vida útil del producto.</li> </ul>

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

2.2 MEDALLÓN DE PAVITA	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Trozos de muslo de pavita en corte medallón.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS ORGANOLÉPTICAS	El medallón de pavita debe presentar rango de pH de 5.5 - 6.4 con temperatura máximo de $4^{\circ}\text{C}$ con color y olor característico y textura firme al tacto y corte homogéneo. Libre de contaminantes físicos, libre de grasa, y hematomas, coágulos de sangre.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", ítem. X.6 Carnes crudas picadas y molidas. -Aerobios Mesófilos $\leq 1'000,000$ ufc/g - E. Coli $\leq 50$ ufc/g - Staphylococcus Aureus $\leq 100$ ufc/g - Salmonella spp en 25 g/Ausencia - E. Coli O157:H7 en 25 g/Ausencia.
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El consumo es hervido, horneado, cocinado en preparaciones como guisos, sopas, etc. Apto para todo el público.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES/TRANSPORTES	Primario: Bolsa termosellada polietileno de uso alimentario 23 x 34.5 cm. 50.8µ por 1.5 kg de peso neto de guiso de pavita. Peso: 110 a 160 gr por unidades. Secundario: Bandeja de material de plástico (jabas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento y que estos requerimientos cumplan con lo dispuesto en los Art. 118 y 119 del D.S 007-1998 S.A MINSA/DIGESA.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Recepcionado a temperatura ( $-18^{\circ}\text{C}$ a $4^{\circ}\text{C}$ ) de la fecha de vencimiento, almacenados en ambientes refrigerados no MENOR a 5 días.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Los envases deben llevar impreso en forma clara, con caracteres indelebles y en idioma español, la siguiente información: Nombre del proveedor, Nombre del Producto, Lote, Peso neto, Registro Sanitario, Fecha de Producción, Fecha de vencimiento. Cumplir con la NTP 209.038 ROTULADO DE ALIMENTOS ENVASADOS.



<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	Entregar el Certificado de Análisis Microbiológico y certificado de calidad mensual y/o cada vez que se solicite. Cumplir con lo establecido en los Art. 75 del D.S 007-98 S.A MINSA/DIGESA: Se debe transportar en vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4° C. El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación (-18°C) en el producto y la carrocería será de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza.
---	--

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

<b>2.3 CHULETA DE PAVO</b>	
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Corresponde a una porción de la pechuga de pavo, previamente congelada de origen, con hueso y sin piel, corte vertical.
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Debe presentar rango de pH de 5.5 - 6.4 con temperatura máximo de 4°C con color y olor característico y textura firme al tacto y corte homogéneo. Libre de contaminantes físicos, libre de grasa, y hematomas, coágulos de sangre.
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Debe cumplir integralmente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en la NTS N° 071- MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", Ítem. X.6 Carnes crudas picadas y molidas. Aerobios Mesófilos ≤ 1'000,000 ufc/g - E. Coli ≤ 50 ufc/g - Staphylococcus Aureus ≤ 100 ufc/g - Salmonella spp en 25 g/Ausencia - E. Coli O157:H7 en 25 g/Ausencia.
<b>FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	El consumo es hervido, horneado, cocinado en preparaciones como guisos, sopas, etc. Apto para todo el público.
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES/ TRANSPORTES</b>	Primario: Bolsa termosellada polietileno de uso alimentario peso neto 1.5 kg aprox. Peso por unidad: 110 a 160. Secundario: Bandeja de material de plástico (jabas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento y que estos requerimientos cumplan con lo dispuesto en los Art. 118 y 119 del D.S 007-1998 S.A MINSA/DIGESA.
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Recepcionado a temperatura (-18°C a 4°C) de la fecha de vencimiento, almacenados en ambientes refrigerados no MENOR a 5 días.
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	Los envases deben llevar impreso en forma clara, con caracteres indelebles y en idioma español, la siguiente información: Nombre del proveedor, Nombre del Producto, Lote, Peso neto, Registro Sanitario, Fecha de Producción, Fecha de vencimiento. Cumplir con la NTP 209.038 ROTULADO DE ALIMENTOS ENVASADOS.
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	Entregar el Certificado de Análisis Microbiológico y certificado de calidad mensual y/o cada vez que se solicite. Cumplir con lo establecido en los Art. 75 del D.S 007-98 S.A MINSA/DIGESA: Se debe transportar en vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4° C. El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación (-18°C) en el producto y la carrocería será de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

# FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS



ITEM PAQUETE N° 03

CARNES ROJAS



3.1. CARNE DE RES - BISTECK	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Carne obtenida de cortes delgados de la carne de vacuno corte LOMO con un gramaje uniforme de 100-120g aprox.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Carne fresca de res CORTE LOMO.
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS ORGANOLÉPTICAS	La res debe ser de color rojo característico, sin presencia de color verdusco u oscuro indicando descomposición y con olor característico, sin presencia de olor a podredumbre; con textura: firme al tacto característico, sin presencia de tendones. Debe presentar rango de pH de 5,5 - 6,4 con temperatura máximo de 4°C. Carne cruda congelada fileteado con un peso promedio por unidad 100-120g, largo 12 cm, diámetro 8 cm aprox. Peso y corte homogéneo.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", Ítem. X.6 Carnes crudas picadas y molidas. -Aerobios Mesófilos ≤ 106ufc/g - E. Coli ≤ 50 ufc/g - Staphylococcus Aureus ≤ 100 ufc/g -Salmonella spp en 25 g/Ausencia - E. Coli O157:H7 en 25 g/Ausencia. -Cumplimiento de NTP 201.055:2008 Carne y Productos Cárnicos. -Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovino.
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El consumo es en saltados, fritos, parrillas, etc. Apto para todo el público.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Primario: Bolsa de polietileno de alta densidad de uso alimentario, con logo, termosellada. Peso neto: En bolsas de 5 Kilos, fileteado con un peso promedio por unidad 100-120g, largo 12 cm, diámetro 8 cm aprox. Peso y corte homogéneo. Secundario: Bandeja de material de plástico (jabas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento y que este requerimiento cumpla con lo dispuesto en los Art. 118 y 119 del D.S 007-1998 S.A MINSA/DIGESA.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Recepcionado a temperatura (-18°C a 1°C), de la fecha de vencimiento, no MENOR a 3 días posterior a la fecha de entrega.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Los envases deben llevar impreso en forma clara, con caracteres indelebles y en idioma español, la siguiente información: Nombre del proveedor, Nombre del Producto, Lote, Peso neto, Registro Sanitario, Fecha de Producción, Fecha de vencimiento, Camal de procedencia, Autorización de SENASA.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Entregar el Certificado de Análisis Microbiológico mensual y/o cada vez que se solicite. Cumplir con lo establecido en los Art. 75, del D.S 007-98 S.A MINSA/DIGESA. Se debe transportar en vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4° C. El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación (-18°C) en el producto y la carrocería será de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

3.2. CARNE DE RES - CORTE GUIZO ESPECIAL	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Carne obtenida de cortes delgados de la carne de vacuno corte TAPA con un gramaje uniforme de 100-120g aproximado
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Carne fresca de res CORTE TAPA.
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS ORGANOLÉPTICAS	El corte de res de color rojo característico, sin presencia de color verdusco u oscuro indicando descomposición y con olor característico, sin presencia de olor a podredumbre; con textura: firme al tacto característico, sin presencia de tendones. Debe presentar pH de 5,5 - 6,4 con temperatura máximo de 8°C. Carne cruda congelada fileteado con un peso promedio por unidad 100-120g, largo 10 cm, diámetro 7 cm aprox. Peso y corte homogéneo.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", Ítem. X.6 Carnes crudas picadas y molidas. -Aerobios Mesófilos ≤ 106ufc/g - E. Coli ≤ 50 ufc/g - Staphylococcus Aureus ≤ 100 ufc/g -Salmonella spp en 25 g/Ausencia - E. Coli O157:H7 en 25 g/Ausencia. Cumplimiento de NTP 201.055:2008 Carne y Productos Cárnicos. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovino.
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El consumo es hervido, horneado, cocinado en preparaciones como guisos, etc. Apto para todo el público.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Primario: Bolsa de polietileno de alta densidad de uso alimentario, con logo, termosellada. Peso neto: En bolsas de 5 a 10 Kilogramos, fileteado con un peso promedio por unidad 230-250g, largo 20 cm, diámetro 15 cm aprox. Peso y corte homogéneo. Secundario: Bandeja de material de plástico (jabas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento y que este requerimiento cumplan con lo dispuesto en los Art. 118 y 119 del D.S 007-1998 S.A MINSA/DIGESA.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Recepcionado a temperatura (-18°C a 4°C), de la fecha de vencimiento, no MENOR a 3 días posterior a la fecha de entrega.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Los envases deben llevar impreso en forma clara, con caracteres indelebles y en idioma español, la siguiente información: Nombre del proveedor, Nombre del Producto, Lote, Peso neto, Registro Sanitario, Fecha de Producción, Fecha de vencimiento, Camal de procedencia, Autorización de SENASA.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Entregar el Certificado de Análisis Microbiológico mensual y/o cada vez que se solicite. Cumplir con lo establecido en los Art. 75, del D.S 007-98 S.A MINSA/DIGESA. Se debe transportar en vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4° C. El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación (-18°C) en el producto y la carrocería será de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido



G. GOMEZ B

3.3. CARNE DE RES - CORTE ASADO	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Carne obtenida de cortes delgados de la carne de vacuno corte ASADO con un gramaje uniforme de 100-120g aprox.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Carne fresca de res CORTE ASADO
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS ORGANOLÉPTICAS	El churrasco de res de color rojo característico, sin presencia de color verdusco u oscuro indicando descomposición y con olor característico, sin presencia de olor a podredumbre; con textura: firme al tacto característico, sin presencia de tendones. Debe presentar rango de pH de 5,5 - 6,4 con temperatura máximo de 8°C. Carne cruda congelada fileteado con un peso promedio por unidad 100-120g, largo 10 cm, diámetro 7 cm aprox. Peso y corte homogéneo
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", Ítem. X.6 Carnes crudas picadas y molidas. Cumplimiento de NTP 201.055:2008 Carne y Productos Cárnicos
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El consumo es hervido, horneado, cocinado en preparaciones como guisos, etc. Apto para todo el público.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Recepcionado a temperatura (-18°C a 4°C), de la fecha de vencimiento, no MENOR a 3 días posterior a la fecha de entrega.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Los envases deben llevar impreso en forma clara, con caracteres indelebles y en idioma español, la siguiente información: Nombre del proveedor, Nombre del Producto, Lote, Peso neto, Registro Sanitario, Fecha de Producción, Fecha de vencimiento, Camal de procedencia, Autorización de SENASA.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Entregar el Certificado de Análisis Microbiológico mensual y/o cada vez que se solicite. Cumplir con lo establecido en los Art. 75, del D.S 007-98 S.A MINSA/DIGESA. Se debe transportar en vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4° C. El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación (-18°C) en el producto y la carrocería será de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

3.4 CARNE DE CERDO	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Carne obtenida de cortes delgados de la carne de porcino corte LOMO entero sin hueso con un gramaje uniforme de 100-120g aproximado.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Carne fresca de cerdo CORTE LOMO
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS ORGANOLÉPTICAS	La carne de cerdo, sin presencia de color verdusco u oscuro indicando descomposición y con olor característico, sin presencia de olor a podredumbre; con textura: firme al tacto característico, sin presencia de tendones. Debe presentar rango de pH de 5,5 - 6,4 con temperatura máximo de 8°C. Carne cruda congelada fileteado con un peso promedio por unidad 100-120g, largo 10 cm, diámetro 7 cm aprox. Peso y corte homogéneo
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", Ítem. X.6 Carnes crudas picadas y molidas. Cumplimiento de NTP 201.055:2008 Carne y Productos Cárnicos
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El consumo es hervido, horneado, cocinado en preparaciones como guisos, etc. Apto para todo el público.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Recepcionado a temperatura (-18°C a 4°C), de la fecha de vencimiento, no MENOR a 3 días posterior a la fecha de entrega.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Los envases deben llevar impreso en forma clara, con caracteres indelebles y en idioma español, la siguiente información: Nombre del proveedor, Nombre del Producto, Lote, Peso neto, Registro Sanitario, Fecha de Producción, Fecha de vencimiento, Camal de procedencia, Autorización de SENASA.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Entregar el Certificado de Análisis Microbiológico mensual y/o cada vez que se solicite. Cumplir con lo establecido en los Art. 75, del D.S 007-98 S.A MINSA/DIGESA. Se debe transportar en vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4° C. El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación (-18°C) en el producto y la carrocería será de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

3.5 MONDONGO	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Víscera precocida de calidad primera, textura firme y color característico, totalmente limpio.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS ORGANOLÉPTICAS	El mondongo debe ser fresco, debidamente procesado, de color parejo, sin manchas; presentación en bolsas de polietileno en correctas condiciones de higiene, presentando en el momento de la recepción una temperatura no mayor de 5° C.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", Ítem. X.6 Carnes crudas picadas y molidas. Cumplimiento de NTP 201.055:2008 Carne y Productos Cárnicos



G. GOMEZ B



<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	El consumo es hervido, cocinado en preparaciones como guisos, etc. Apto para todo el público.
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Recepcionado a temperatura (-18°C a 4°C), de la fecha de vencimiento, no MENOR a 3 días posterior a la fecha de entrega.
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	Los envases deben llevar impreso en forma clara, con caracteres indelebles y en idioma español, la siguiente información: Nombre del proveedor, Nombre del Producto, Lote, Peso neto, Registro Sanitario, Fecha de Producción, Fecha de vencimiento, Camal de procedencia, Autorización de SENASA.
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	Entregar el Certificado de Análisis Microbiológico mensual y/o cada vez que se solicite. Cumplir con lo establecido en los Art. 75, del D.S 007-98 S.A MINSA/DIGESA. Se debe transportar en vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4° C. El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación (-18°C) en el producto y la carrocería será de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

<b>3.6 BOFE DE RES</b>	
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Este producto es obtenido por cocción de la víscera roja denominado pulmón del vacuno, con o sin adición de hortalizas, en cantidad mínima, al que se le ha sometido a un proceso de esterilización.
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Sin presencia de color verdusco u oscuro indicando descomposición y con olor característico, sin presencia de olor a podredumbre; con textura: firme al tacto característico, sin presencia de tendones. Debe presentar rango de pH de 5,5 - 6,4 con temperatura máximo de 8°C.
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", Ítem. X.6 Carnes crudas picadas y molidas. Cumplimiento de NTP 201.055:2008 Carne y Productos Cárnicos
<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	El consumo es hervido, horneado, cocinado en preparaciones como guisos, etc. Apto para todo el público.
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Recepcionado a temperatura (-18°C a 4°C), de la fecha de vencimiento, no MENOR a 3 días posterior a la fecha de entrega.
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	Los envases deben llevar impreso en forma clara, con caracteres indelebles y en idioma español, la siguiente información: Nombre del proveedor, Nombre del Producto, Lote, Peso neto, Registro Sanitario, Fecha de Producción, Fecha de vencimiento, Camal de procedencia, Autorización de SENASA.
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	Entregar el Certificado de Análisis Microbiológico mensual y/o cada vez que se solicite. Cumplir con lo establecido en los Art. 75, del D.S 007-98 S.A MINSA/DIGESA. Se debe transportar en vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4° C. El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación (-18°C) en el producto y la carrocería será de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

<b>3.7 HÍGADO DE RES</b>	
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Órgano glandular de color marrón intenso y de gran actividad metabólica. Forma lobular, consistencia firme y elástica.
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Color rojo carmín en la cara anterior y oscura en la cara posterior, sin residuos de materia fecal, contenido ruminal, pelos, quistes, parásitos. Textura firme al tacto, sin babosidad, que no se evidencia presencia de aromas químicos, rancidez y/o descomposición y libre de membranas. El producto debe cumplir la Res. Min. Protección Social No 2509/07 Debe estar empacado al vacío y rotulado.
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", Ítem. X.6 Carnes crudas picadas y molidas. Cumplimiento de NTP 201.055:2008 Carne y Productos Cárnicos
<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	El consumo es hervido, horneado, cocinado en preparaciones como guisos, etc. Apto para todo el público.
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Recepcionado a temperatura (-18°C a 4°C), de la fecha de vencimiento, no MENOR a 3 días posterior a la fecha de entrega.
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	Los envases deben llevar impreso en forma clara, con caracteres indelebles y en idioma español, la siguiente información: Nombre del proveedor, Nombre del Producto, Lote, Peso neto, Registro Sanitario, Fecha de Producción, Fecha de vencimiento, Camal de procedencia, Autorización de SENASA.
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	Entregar el Certificado de Análisis Microbiológico mensual y/o cada vez que se solicite. Cumplir con lo establecido en los Art. 75, del D.S 007-98 S.A MINSA/DIGESA. Se debe transportar en vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4° C. El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación (-18°C) en el producto y la carrocería será de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido



3.8 CARNE MOLIDA	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La carne molida es carne triturada de vacuno apta para el consumo humano, exenta de aditivos alimentarios, proteína vegetal y amiláceas. El porcentaje de grasa total no supera el 6%.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color rojo oscuro característico de la carne de vacuno, olor característico, textura, suave y húmeda.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", Ítem. X.6 Carnes crudas picadas y molidas. Cumplimiento de NTP 201.055:2008 Carne y Productos Cárnicos
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El consumo es, cocinado en preparaciones como guisos, etc. Apto para todo el público.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Recepcionado a temperatura (-18°C a 4°C), de la fecha de vencimiento, no MENOR a 3 días posterior a la fecha de entrega.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Los envases deben llevar impreso en forma clara, con caracteres indelebles y en idioma español, la siguiente información: Nombre del proveedor, Nombre del Producto, Lote, Peso neto, Registro Sanitario, Fecha de Producción, Fecha de vencimiento, Camal de procedencia, Autorización de SENASA.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Entregar el Certificado de Análisis Microbiológico mensual y/o cada vez que se solicite. Cumplir con lo establecido en los Art. 75, del D.S 007-98 S.A MINSA/DIGESA. Se debe transportar en vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4° C. El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación (-18°C) en el producto y la carrocería será de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido



# FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS



ITEM PAQUETE N° 04

EMBUTIDOS



4.1 HOT DOG DE TERNERA	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	También llamada salchichas, son embutidos a base de carne de ternera picada, prensada y condimentada
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Carne de ternera deshuesada, almidón de maíz y colorantes naturales.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color y olor sui generis, consistencia firme al tacto.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Cumplir con lo dispuesto en la Norma NTS 071 MINSA/DIGESA V1. "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de Consumo humano" (Aprobado por R.M. N° 591-2008/MINSA)
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Usado como consumo directo y en cocción. Apto para el consumo en público general
VIDA ÚTIL ESPERADA	No menor a 30 días posterior a la fecha de entrega.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envasado en plástico de polietileno, empacado al vacío, adecuado para la conservación y manipulación del producto, que no transmita a éste, sabores, colores y olores extraños. Primario: Peso aproximado por unidad de 50g en empaque de 5 unidades, peso neto por empaque: 250g Secundario: jabas de plástico de fácil limpieza
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	El rotulado del producto cumplirá con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038-2009 y la NTP 202.085: - Nombre del producto. - Código o clave del lote. - Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. - Nombre y dirección del fabricante. - Número de Registro Sanitario. - Fecha de vencimiento - Condiciones especiales de conservación.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Vehículo frigorífico para garantizar la temperatura adecuada del producto.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

4.2 JAMÓN DE PAVITA	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	También llamada salchichas, son embutidos a base de carne de pavita picada, prensada y condimentada
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Carne de pavita deshuesada, almidón de maíz y colorantes naturales.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color y olor sui generis, consistencia firme al tacto.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Cumplir con lo dispuesto en la Norma NTS 071 MINSA/DIGESA V1. "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de Consumo humano" (Aprobado por R.M. N° 591-2008/MINSA)
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Usado como consumo directo y en cocción. Apto para el consumo en público general
VIDA ÚTIL ESPERADA	No menor a 30 días posterior a la fecha de entrega.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envasado en plástico de polietileno, empacado al vacío, adecuado para la conservación y manipulación del producto, que no transmita a éste, sabores, colores y olores extraños. Primario: Peso aproximado por empaque: 80g a más Secundario: jabas de plástico de fácil limpieza
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	El rotulado del producto cumplirá con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038-2009 y la NTP 202.085: - Nombre del producto. - Código o clave del lote. - Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. - Nombre y dirección del fabricante. - Número de Registro Sanitario. - Fecha de vencimiento - Condiciones especiales de conservación.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Vehículo frigorífico para garantizar la temperatura adecuada del producto.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido



4.3 CHORIZO COCIDO	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es elaborado principalmente a base de carne de cerdo picada y adobada con especias, siendo las más características el pimentón, que es el elemento más distintivo del chorizo y también el que le da su color característico rojo y sabor ligeramente picante.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Carne de cerdo picada, sal y colorantes naturales.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color y olor sui generis, consistencia firme al tacto.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", Ítem. X.6 Carnes crudas picadas y molidas. Cumplimiento de NTP 201.055:2008 Carne y Productos Cárnicos
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Usado en cocción. Apto para el consumo en público general
VIDA ÚTIL ESPERADA	No menor a 30 días posterior a la fecha de entrega.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envasado en plástico de polietileno, empacado al vacío, adecuado para la conservación y manipulación del producto, que no transmita a éste, sabores, colores y olores extraños. Primario: Peso aproximado por empaque: 400 g (mínimo) Secundario: jabas de plástico de fácil limpieza
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	El rotulado del producto cumplirá con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038-2009 y la NTP 202.085: - Nombre del producto. - Código o clave del lote. - Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. - Nombre y dirección del fabricante. - Número de Registro Sanitario. - Fecha de vencimiento - Condiciones especiales de conservación.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Vehículo frigorífico para garantizar la temperatura adecuada del producto.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

4.4 SALCHICHA DE POLLO	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto cárnico procesado, embutido, escaldado, elaborado con carne pollo mecánicamente deshuesada (CMD) condimentado con finas especias, colorante natural sal y agua.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Carne molida de pollo, agua y especias naturales.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color y olor sui generis, consistencia firme al tacto.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", Ítem. X.6 Carnes crudas picadas y molidas. Cumplimiento de NTP 201.055:2008 Carne y Productos Cárnicos
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Usado en cocción. Apto para el consumo en público general
VIDA ÚTIL ESPERADA	No menor a 30 días posterior a la fecha de entrega.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envasado en plástico de polietileno, empacado al vacío, adecuado para la conservación y manipulación del producto, que no transmita a éste, sabores, colores y olores extraños. Primario: Peso aproximado por empaque: 250g Secundario: jabas de plástico de fácil limpieza
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	El rotulado del producto cumplirá con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038-2009 y la NTP 202.085: - Nombre del producto. - Código o clave del lote. - Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. - Nombre y dirección del fabricante. - Número de Registro Sanitario. - Fecha de vencimiento - Condiciones especiales de conservación.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Vehículo frigorífico para garantizar la temperatura adecuada del producto.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

# FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS



ITEM PAQUETE N° 05

FRUTAS





5.1. FRUTA DE ESTACION	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Se denomina fruta a aquellos frutos comestibles obtenidos de plantas cultivadas o silvestres que su sabor generalmente es dulce-acidulado
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Frutas naturales
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enteros.</li> <li>• Sanos, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.</li> <li>• Prácticamente exentos de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara.</li> <li>• Prácticamente exentos de plagas.</li> <li>• Exentos de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas.</li> <li>• Prácticamente exentos de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas.</li> <li>• Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.</li> <li>• Exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li> <li>• Exentos de olores y/o sabores extraños.</li> </ul>
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Consumo Indirecto. Público en general. VARIEDADES: MANDARINA, GRANADILLA, NARANJA DE MESA, PEPINO, MELON, SANDIA, MANGO, CIRUELA CHILENA, UVA, DURAZNO, TUNA, PAPAYA, MANZANA, PEPINILLO,
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	En jabas de plástico. Forma uniforme.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Máximo 2 semanas.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte deberá estar limpio, exento de olores extraños y de transportar otros productos. El transporte, almacenamiento y comercialización debe evitar que el producto mantenga el contacto con el suelo o plataforma del transporte Regirse como referencia del Art. 25 del D.S 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y el D.S 004-2011-AG SENASA.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

5.2. MANZANA CRIOLLA	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	La manzana criolla o para agua ( <i>Syzygium samaragense</i> ) es el fruto proveniente de la familia Myrtaceae, tiene piel o cáscara color verde con algunas partes rojas.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<p>Forma: Este fruto tiene forma tronco-cónica, con cinco lóbulos o protuberancias bien marcadas, a veces de forma algo irregular por deficiencias en la polinización. Su piel es casi siempre lisa.</p> <p>Color: Por lo general tiene piel (cáscara) color verde, y algunas partes de color rojo.</p> <p>Sabor: Dulce, con casi nada de ácido, muy aromático y su pulpa suele ser blanda.</p> <p>Tamaño: calibre C</p> <p>Categoría primera</p>
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Consumo Indirecto. Público en general.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	En jabas de plástico de aproximadamente 30 Kg de capacidad
VIDA ÚTIL ESPERADA	Máximo 2 semanas.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte deberá estar limpio, exento de olores extraños y de transportar otros productos. El transporte, almacenamiento y comercialización debe evitar que el producto mantenga el contacto con el suelo o plataforma del transporte Regirse como referencia del Art. 25 del D.S 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y el D.S 004-2011-AG SENASA.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

5.3. MEMBRILLO	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	El membrillo ( <i>Cydonia oblonga</i> ) es el fruto proveniente de la familia de las Rosaceas, tiene piel o cáscara color verde limón.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<p>Forma: Este fruto tiene forma tronco-cónica, con cinco lóbulos o protuberancias bien marcadas, a veces de forma algo irregular por deficiencias en la polinización. Su piel es casi siempre lisa.</p> <p>Color: Por lo general tiene piel (cáscara) color verde</p> <p>Sabor: agrio, con ácido, muy aromático y su pulpa suele ser semi blanda.</p> <p>Tamaño: calibre B</p> <p>Categoría primera</p>
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Consumo Indirecto. Público en general.



G. GOMEZ B

<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	En jabas de plástico de aproximadamente 30 kg de capacidad
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Máximo 2 semanas.
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	El transporte deberá estar limpio, exento de olores extraños y de transportar otros productos. El transporte, almacenamiento y comercialización debe evitar que el producto mantenga el contacto con el suelo o plataforma del transporte Regirse como referencia del Art. 25 del D.S 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y el D.S 004-2011-AG SENASA.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

<b>5.4 PIÑA GOLDEN</b>	
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA</b>	La piña GOLDEN es una fruta proveniente de la especie Ananascomosus L. de color amarillo oro al igual que su pulpa, pero brillante
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Forma: Son infrutescencias de forma ovalada y gruesa. Color: La pulpa de color amarillo brillante se encuentra rodeada de brácteas que forman la piel del fruto; en el extremo superior las brácteas se transforman en una llamativa corona de hojas verdes. Tamaño: B Sabor: La pulpa es muy aromática y de sabor dulce. Las piñas pequeñas suelen tener un sabor más delicado que las grandes. Aspecto: Las piñas no deberán presentar brotes basales ni brotes en la corona. Calidad: extra
<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	Consumo Indirecto. Público en general.
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	En jabas de plástico x 30 Kg aproximadamente
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Máximo 2 semanas.
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	El transporte deberá estar limpio, exento de olores extraños y de transportar otros productos. El transporte, almacenamiento y comercialización debe evitar que el producto mantenga el contacto con el suelo o plataforma del transporte Regirse como referencia del Art. 25 del D.S 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y el D.S 004-2011-AG SENASA.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

<b>5.5. PLATANO ISLA</b>	
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA</b>	El plátano de isla es el Platanus × hispanica, de piel gruesa, pulpa carnosa ligeramente amarillenta y cuando está maduro tiene un sabor y un olor suave.
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS</b>	Forma: Tienen forma oblonga, alargada y algo curvada. Tamaño y peso: Los plátanos pueden llegar a pesar unos 200 gramos o más cada unidad. Posee una longitud mínima de 12.0 cm y un grosor mínimo de 3.2cm. Color: La cáscara puede ser de color amarillo verdoso, amarillo, amarillo-rojizo, con manchas negras Sabor: Este plátano tiene sabor dulce, y perfumado. Categoría: Extra
<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	Consumo Indirecto. Público en general.
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	En cajas de cartón, debidamente acomodadas tal cual no maltrate la fruta.
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Máximo 2 semanas.
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	El transporte deberá estar limpio, exento de olores extraños y de transportar otros productos. El transporte, almacenamiento y comercialización debe evitar que el producto mantenga el contacto con el suelo o plataforma del transporte Regirse como referencia del Art. 25 del D.S 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y el D.S 004-2011-AG SENASA.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas

18

# FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS



ITEM PAQUETE N° 06

VERDURAS



## 6.1. ACELGA

<b>PRESENTACION</b>	Atados en jabas de plástico. Debe presentar hojas limpias, frescas, enteros y sanas, de 20 a 30 hojas por manojo o atado, tamaño de las hojas de 20 a 25 cm., no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas). Color verde, olor característico a fresco, sabor característico.
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>CALIDAD</b>	Primera
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA). Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

## 6.2. AJI VERDE FRESCO

<b>TIPO</b>	Escabeche
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>PRESENTACION</b>	A granel en jabas de plástico. Limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, de tamaño uniforme y grande, no tener residuos de productos químicos. De longitud entre 10 a 12 cm. Color, olor y sabor característico.
<b>CALIDAD</b>	Primera.
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA). Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

## 6.3. ALBAHACA

<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>PRESENTACION</b>	Atados en jabas, debe presentar hojas limpias, frescas, enteros y sanas, de 20 a 30 hojas por manojo o atado, tamaño de las hojas de 20 a 25 cm., no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas). Color verde, olor característico a fresco, sabor fuerte característico.
<b>CALIDAD</b>	Primera
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA). Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

## 6.4. APIO FRESCO

<b>TIPO</b>	Hojas y tallos verdes, entero
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>PRESENTACION</b>	Atados en jabas. Las hojas deben tener de 25 a 30 cm de tamaño. Se encuentren debidamente frescas, limpias y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo. De primera calidad y debidamente seleccionado, no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas), sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Color verde hoja, olor característico a fresco.
<b>CALIDAD</b>	Primera
<b>SEGURIDAD</b>	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA). Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

## 6.5. ARVEJA VERDE FRESCA

<b>TIPO</b>	Americana fresca.
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>PRESENTACION</b>	Bolsa de polietileno de 1Kg en jabas de plástico. De primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, de tamaño uniforme, grande y uniforme, no tener residuos de productos químicos. Arveja verde en vaina, de color verde claro, tamaño del gramo 1 cm, olor característico a fresco, sabor característico.
<b>CALIDAD</b>	Primera
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA). Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).
<b>MUESTRA</b>	Presenta muestra

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

## 6.6 BETARRAGA

<b>TIPO</b>	Hortaliza – Raíces y tubérculos
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>PRESENTACION</b>	Raíces redondas sin hojas de color rojo oscuro en el interior, tamaño aproximado entre 8 a 10 cm, peso aproximado de 200 gramos. Buen estado de madurez, brillantez. No deben estar dañados y haber sufrido golpes, no tener picaduras de insectos, aves o roedores, no deben contener parásitos, ni estar atacados por hongos y de color rojo oscuro. En jabas de plástico
<b>CALIDAD</b>	De primera, seleccionada.
<b>SEGURIDAD</b>	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA). Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido



G. GOMEZ B

6.7. BROCOLI	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	Verdura de cabeza floral de color verde limpia, peso aproximado sin hojas de 600 a 800 gramos. Maduración típica, no deben haber sufrido golpes, no tener picaduras de insectos, aves o roedores, no contener parásitos, ni estar atacados por hongos. Color, olor y sabor característicos. En jabas de plástico
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.8. CAIGUA	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	En jabas de plástico limpias y secas, hojas de color verde oscuro, sanas limpias y secas, sin brotes, superficie tersa y brillante. Tamaño entre 15 a 20 cm. Color, olor y sabor característicos.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.9. CEBOLLA CHINA	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
TIPO	China en tallos
PRESENTACION	Bulbos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, de tamaño uniforme y grande, no tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas). Color, olor y sabor característico.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.10. CEBOLLA DE CABEZA	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
TIPO	Arequipeña
PRESENTACION	En jabas de plástico. La cebolla es el bulbo de la planta herbácea bianual, del género Allium especie cepa L. Roja de cabeza, fresca, madura. Aspecto: Buen estado de madurez y libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, sin magulladuras, no partidas ni putrefactas, sin raíces, sin quemaduras de sol ni manchas, sin presencia de humedad externa, de un solo bulbo. Color: característico. Olor: característico. Homogénea, brillantes y carnosas, cubriendo la totalidad del producto, tamaño uniforme, sana, limpias y sin brotes.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.11. CHAMPIÑONES	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
TIPO	Frescos
PRESENTACION	Primario: envase de polietileno de 1 Kg, Secundario: jaba de plástico
CALIDAD	De primera
SEGURIDAD	Registro Sanitario Vigente y fecha vencimiento mínimo 15 días en refrigeración

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.12. CHINCHO	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
TIPO	Hojas frescas tiernas
PRESENTACION	En jabas de plástico no deben haber sufrido golpes, no tener picaduras de insectos, aves o roedores, no contener parásitos, ni estar atacados por hongos.
CALIDAD	De primera, seleccionado
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591/2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido





6.13. COL CHINA	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	En jabas de plástico. Maduración típica, no deben haber sufrido golpes, no tener picaduras de insectos, aves o roedores, no contener parásitos, ni estar atacados por hongos. Hojas de tamaño entre 25 a 35 cm de longitud. Color, olor y sabor característico.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591 2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.14. COLIFLOR	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	En jabas de plástico limpias y secas, Maduración típica, no deben haber sufrido golpes, no tener picaduras de insectos, aves o roedores, no contener parásitos, ni estar atacados por hongos. Cabeza limpia sin hojas, peso aproximado 1 a 2 Kg. Color, olor y sabor característico.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591 2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.15. CULANTRO	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	Bolsas de 1 atado en jabas de plástico. Las hojas y tallos tiernos deben ser suculentas, color verde oscuro, buen aroma, seleccionados en óptimo estado de conservación recién cosechados, no debe tener residuos de productos químicos, de primera calidad y debidamente seleccionada. Color, olor y sabor característico.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591 2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.16. ESPINACA	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	Atado o paquete en jabas de plástico. Hojas y tallos suculentos buenos aroma, fresco y limpio, color y grado de madurez, no debiendo ofrecer contaminación, ni putrefacción, de calidad debe ser de primera debidamente seleccionada. De tamaño uniforme aproximadamente 30 a 40 cm.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591 2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.17. FRIJOL CHINO	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
TIPO	Germinado fresco
PRESENTACION	En jabas de plástico limpias y secas, envoltura de papel graft, sin raíces, limpias y secas, superficie brillante, tersa y homogénea. Color y olor característico.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591 2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.18. HABAS VERDES	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	En jabas de plástico limpias y secas, Maduración típica, no deben haber sufrido golpes, no tener picaduras de insectos, aves o roedores, no contener parásitos, ni estar atacadas por hongos. Color y olor característico.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591 2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido



G. GOMEZ B

6.19. HIERBA BUENA	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	Atado y paquete en jabas de plástico. Atado x 15 ramas aprox. Hojas y tallos succulentos buenos aroma, fresco y limpio, color y grado de madurez, no debiendo ofrecer contaminación, ni putrefacción, calidad debe ser de primera debidamente seleccionada.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591 2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.20. HIERBA LUISA	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	Atado y paquete en jabas de plástico, buen aroma, fresco y limpio, color y grado de madurez, no debiendo ofrecer contaminación, ni putrefacción, calidad debe ser de primera debidamente seleccionada.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591 2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.21. HUACATAY	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	En jabas de plástico. Ramas y hojas de primera calidad, limpios, fresco y sano, color verde oscuro, buen aroma, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591 2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.22. KION	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	Tallo de jengibre, grueso, carnoso, tamaño aproximado de 10 cm. En bolsa de polietileno. Producto limpio fresco, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial sin indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición, su forma y presentación debe contener signos de haber sido cosechados en un mismo cultivar.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591 2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.23 LECHUGA	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
TIPO	Seda
PRESENTACION	De primera y debidamente seleccionada, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial; limpio y desinfectado no deben tener residuos de productos químicos, sin moho, hongos ni indicios de putrefacción. De tamaño uniforme hojas de 20 a 25 cm. En jabas de plástico limpio y secas.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591 2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.24 MANZANILLA	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	Atados o paquetes en jabas de plástico limpias y secas. Hojas frescas, color verde oscuro, buen aroma, seleccionados en óptimo estado, no debiendo ofrecer contaminación, ni putrefacción, de calidad debe ser de primera debidamente seleccionada
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591 2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido



## 6.25. NABO

UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	En jabas de plásticos limpios y secos, recientemente cosechados, buena consistencia, en estado fresco, libres de plagas y enfermedades, debiendo ser su grado de madurez óptima, adecuada y comercial, no debe tener residuos de productos químicos. Peso de 200 a 300 g. Color, olor y sabor característico.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591 2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

## 6.26. OLLUCO

UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
TIPO	Hortalizas raíces y tubérculos
PRESENTACION	En jabas de plástico limpias y secas. Debe ser fresco, grande de primera calidad, sin ataque de plagas y enfermedades, deberá estar conformados por una misma variedad, excepto de humedad externa anormal, olores y sabores extraños, impurezas y materias extrañas visibles.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591 2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

## 6.27. PEPINILLO

UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	Hortaliza firme al tacto, superficie íntegra, peso aproximado de 300 g. En jabas de plástico limpias y secas. Recientemente cosechados, buena consistencia, en estado fresco, libres de plagas y enfermedades, debiendo ser su grado de madurez óptima, adecuada y comercial, no debe tener residuos de productos químicos. Color, olor y sabor característico.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591 2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

## 6.28. PEREJIL

UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	Hierba aromática, tallo grande y uniforme de tamaño aproximadamente de 20 a 25 cm. Debe presentar penachos con hojas limpias, frescas, enteros y sanas, en forma de trébol, color verde oscuro, no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas). Los manojos deben ingresar en bolsas de polietileno con un peso de 01 a 02 kilos cada bolsa. Las mismas que deben colocarse en jabas de plástico.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591 2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

## 6.29. PIMIENTO

UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	Este producto deberá ser de primera calidad, buen tamaño, limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial; en forma especial su presentación debe ser color rojo, grande y uniforme, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición. Tamaño uniforme aproximadamente de 10 a 15 cm. Color, olor y sabor característico.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591 2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

## 6.30. PORO

UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	Presentación: Bolsa de polietileno resistente. Este producto debe ser de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición. serán transportados en jabas limpias. Tamaño uniforme de 40 a 45 cm aproximadamente. Color, olor y sabor característico.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591 2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido



G. GOMEZ B

6.31. RABANITO	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	En jaba de plástico, limpios y secos. Los rabanitos deben ser de tamaño grande limpio y sin tallo, sin hojas, piel intacta con superficie tersa y homogénea. Color, olor y sabor característico.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591 2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.32 ROCOTO	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	En jaba de plástico. Este producto deberá ser de primera calidad, buen tamaño, limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial; en forma especial su presentación debe ser color rojo, grande y uniforme, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591 2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.33. TOMATE	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
TIPO	Italiano
PRESENTACION	En jabs de plástico. El contenido de cada envase deberá ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por tomates del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido. Los tomates clasificados en la Categoría "Extra" y Categoría I deberán ser prácticamente uniforme en cuanto a madurez y coloración.
CALIDAD	Calibre 8, categoría EXTRA
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591 2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.34. ZANAHORIA	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	Forma: Es una raíz gruesa y alargada, apariencia cónica. Tamaño: Entre 15 a 17 cm sin embargo, su peso debe oscilar entre 150 y 200 g. Color: Tiene piel (cáscara) de color naranja con vetas perpendiculares a su longitud de color amarillas. Textura: Dura, sólida. Sabor: Su sabor es ligeramente dulce. Serán presentadas en jabs de plástico limpios.
CALIDAD	Estar enteras, estar sanas, estar limpias, estar firmes, estar prácticamente exentas de parásitos, estar prácticamente exentas de daños causados por parásitos, estar sin una consistencia leñosa, estar sin germinar, estar sin bifurcaciones ni raíces secundarias, estar exentas de un grado anormal de humedad exterior, es decir, suficientemente secas tras el lavado al que se hayan sometido en su caso. Las zanahorias se hallarán en un estado y una fase de desarrollo que les permitan: conservarse bien durante su transporte y manipulación, y llegar en condiciones satisfactorias a su destino
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591 2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.35. ZAPALLO ITALIANO	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	En jabs de plástico limpias y secas, color característico, limpio, sano, madurez adecuada, tamaño uniforme, liso, brillante, terso y homogéneo.
CALIDAD	Extra
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591 2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.36. PASTA WANTAN	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
TIPO	Pasta preparada a base de grano de trigo duro
PRESENTACION	Paquete laminado de 60cm ancho x 90 cm largo cada una, en bolsa transparente resistente en empaque al vacío.
CALIDAD	De primera
SEGURIDAD	Registro Sanitario Vigente y fecha vencimiento mínimo 15 días en refrigeración

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido



# FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS



ITEM PAQUETE N° 07

PRODUCTOS LÁCTEOS



G. GOMEZ B





7.1. MANJAR BLANCO DE LECHE	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
DESCRIPCIÓN FÍSICA	El manjar blanco o dulce de leche se obtiene por la concentración de la leche por el tratamiento de evaporación y el agregado de sólidos en forma de azúcar.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Leche y azúcar
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	<u>Característica organoléptica:</u> Color: Crema a castaño acaramelado. Sabor: Característico al producto. Olor: Característico al producto. Consistencia: Cremosa o pastosa.
	<u>Característica fisicoquímica:</u> Humedad: Máximo 35% Materia grasa: Mínimo 3% Azúcares totales expresado como azúcar invertido: Máximo 50% Proteína de leche: Mínimo 5% Cenizas: Máximo 2%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA	R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio I.5).
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envase de 500g a 1000 g. Los envases y embalajes a utilizarse, serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirle sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 06 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	a) Nombre del producto. b) Forma en que se presenta. c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas. d) Peso del producto envasado. e) Nombre, razón social y dirección del fabricante. f) Sistema de identificación del lote de producción. g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Número del Registro Sanitario. i) Condiciones de conservación.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

7.2. LECHE FRESCA DESCREMADA o SEMIDESCREMADA	
UNIDAD DE MEDIDA	Litro
DESCRIPCIÓN FÍSICA	La leche descremada es un producto que se elabora a partir exclusivamente de leche fresca de buena calidad que ha sido descremada, con la adición de vitaminas A, C, D y E. A esta leche se le ha aplicado un tratamiento térmico mediante el proceso UHT (Ultra High Temperature) a altas temperaturas por un tiempo muy corto, para luego ser envasada asépticamente en cajas de polietileno multilaminados.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Leche fresca descremada 100%.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<u>Característica organoléptica:</u> · No sufrir modificaciones que alteren el envase, tales como hinchamiento, fugas, etc. · Las características sensoriales tales como abombamiento, fugas, color, aspecto, entre otros, no deben diferir sensiblemente de las de una leche esterilizada sin incubación.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1)
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envase x 900cc a 1000cc, la leche descremada UHT debe ser envasada en forma aséptica en envases herméticamente sellados que impidan las microfugas, que aseguren un tiempo de vida del producto no menor de 90 días y que no requieran refrigeración para su almacenamiento. · <b>Envase primario:</b> (a) Envase multilaminado de cartón, aluminio y polietileno (Tetra Brik). De preferencia deberá presentar abre fácil. (b) Bolsa de polietileno coextruido de baja densidad con espesor mínimo de 2.5 milésimos de pulgada y barrera protector a la luz (coextruido 3 capas blanco, negro y cristal). · <b>Envase secundario:</b> El sobre-empaque deberá estar diseñado para proteger los productos, pudiendo ser bolsón de polietileno de mínimo 3 milésimas de pulgada de espesor, el mismo que deberá presentar sellado térmico o precintado que garantice hermeticidad y seguridad o jabs plásticas reciclables y/o cajas de cartón a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 02 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	a) Nombre del producto. b) Forma en que se presenta. c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas. d) Peso del producto envasado. e) Nombre, razón social y dirección del fabricante. f) Sistema de identificación del lote de producción. g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Nombre del país donde se elaboró el producto. i) Número del Registro Sanitario. j) Condiciones de conservación. h) Valor nutricional por 100 gramos del producto.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027. Registro sanitario. Obligatorio el certificado de calidad/análisis fisicoquímico y microbiológico de un laboratorio acreditado. Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2006- MINSA. El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido



7.3. LECHE FRESCA ENTERA	
UNIDAD DE MEDIDA	Litro
DESCRIPCIÓN FÍSICA	La leche UHT es aquella leche entera de vaca, la cual es sometida a un proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 a 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser almacenada a temperatura ambiente.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Leche entera 100%.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<u>Característica organoléptica:</u> · No sufrir modificaciones que alteren el envase, tales como hinchamiento, fugas, etc. · Las características sensoriales tales como abombamiento, fugas, color, aspecto, entre otros, no deben diferir sensiblemente de las de una leche esterilizada sin incubar.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA	R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1)
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envase x 900 cc a 1000 cc, la leche descremada UHT debe ser envasada en forma aséptica en envases herméticamente sellados que impidan las microfugas, que aseguren un tiempo de vida del producto no menor de 90 días y que no requieran refrigeración para su almacenamiento. · <u>Envase primario:</u> (a) Envase multilaminado de cartón, aluminio y polietileno (Tetra Brik). De preferencia deberá presentar abre fácil. (b) Bolsa de polietileno coextruido de baja densidad con espesor mínimo de 2.5 milésimos de pulgada y barrera protector a la luz (coextruido 3 capas blanco, negro y cristal). · <u>Envase secundario:</u> El sobre-empaque deberá estar diseñado para proteger los productos, pudiendo ser bolsón de polietileno de mínimo 3 milésimas de pulgada de espesor, el mismo que deberá presentar sellado térmico o precintado que garantice hermeticidad y seguridad o jabs plásticas reciclables y/o cajas de cartón a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 02 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	a) Nombre del producto. b) Forma en que se presenta. c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas. d) Peso del producto envasado. e) Nombre, razón social y dirección del fabricante. f) Sistema de identificación del lote de producción. g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Nombre del país donde se elaboró el producto. i) Número del Registro Sanitario. j) Condiciones de conservación. h) Valor nutricional por 100 gramos del producto.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027. Registro sanitario. Obligatorio el certificado de calidad/análisis fisicoquímico y microbiológico de un laboratorio acreditado. Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2006- MINSA. El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

7.4. QUESO FRESCO PAUSTERIZADO	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Se denomina queso fresco de vaca al producto proveniente de la coagulación de la leche entera pasteurizada tras la acción de un cuajo u otro coagulante apropiado y después de ser escurriendo parcialmente del suero producido en dicho proceso.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Queso fresco de vaca al 100%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FISICOQUÍMICAS	<u>Característica organoléptica:</u> Aspecto: Blando, sin corteza, firme al tacto. Color: blanco a crema. Olor y Sabor: Agradable y característico a queso fresco, libre de olores y sabores extraños. <u>Característica fisicoquímica:</u> Humedad = 57-65 % (Método de Ensayo ISO 5534/IDF 004_2004), Materia grasa = máx. 22 % (Método de ensayo ISO1735/IDF 005_2004); pH entre 6.5- 6.7 y temperatura del producto entre 2 y 6°C Los sólidos de leche y grasa no podrán ser sustituidos por elementos no lácteos, exento de almidones.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA	Cumplir con lo dispuesto en la Norma NTS 071 MINSA/DIGESA V1. "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de Consumo humano" (Aprobado por R.M. N° 591-2008/MINSA) Coliformes (UFC/g): Mín 5 x 10 <sup>2</sup> y Máx 10 <sup>3</sup> Staphylococcus aureus (UFC/g): Mín 10 y Máx 10 <sup>2</sup> Salmonella sp. (P o A/25g) y Listeria monocytogenes (P o A/25g): Mín Ausencia. Escherichia coli (UFC/g): Mín 3 y Máx 10.
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Usado como consumo directo y en cocción. Apto para el consumo en público general.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envasado en bolsas de polietileno blanco tipo CRYOVAC y/o bolsa de polietileno de baja densidad, cierre de torsión y precinto de seguridad, empacado al vacío, adecuado para la conservación y manipulación del producto, que no transmita a éste, sabores, colores y olores extraños. Moldes con un peso entre 1 y 2 Kg.



G. GOMEZ B

VIDA ÚTIL ESPERADA	No menor a 15 días después de la fecha de entrega.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	El rotulado del producto cumplirá con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038-2009 y la NTP 02.085: - Nombre del producto. - Código o clave del lote. - Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. - Nombre y dirección del fabricante. - Número de Registro Sanitario. - Fecha de vencimiento - Condiciones especiales de conservación.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027. Registro sanitario. Obligatorio el certificado de calidad/análisis fisicoquímico y microbiológico de un laboratorio acreditado. Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2006- MINSA. La temperatura de transporte debe garantizar mantener la temperatura del producto.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

7.5. QUESO FUNDIDO LAMINADO	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Se entiende por "Queso Fundido" el queso obtenido por molturación, mezcla, fusión y emulsión, con tratamiento térmico y agentes emulsionantes, de una o más variedades de queso, con o sin la adición de otros productos alimenticios.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Quesos seleccionados, agua, leche en polvo descremada, mantequilla, fosfato disódico, sabor idéntico a natural, colorante natural annato, sorbato de potasio y nisina.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	<u>Característica organoléptica:</u> Aspecto: Blando, sin corteza, firme al tacto. Color: blanco a crema. Olor y Sabor: Agradable y característico a queso fresco, libre de olores y sabores extraños. <u>Característica fisicoquímica:</u> Humedad = 57-65 % (Método de Ensayo ISO 5534/IDF 004_2004), Materia grasa = máx. 22 % (Método de ensayo ISO1735/IDF 005_2004); pH entre 6.5- 6.7 y temperatura del producto entre 2 y 6°C. Los sólidos de leche y grasa no podrán ser sustituidos por elementos no lácteos, exento de almidones.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA	Cumplir con lo dispuesto en la Norma NTS 071 MINSA/DIGESA V1. "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de Consumo humano" (Aprobado por R.M. N° 591-2008/MINSA) Coliformes (UFC/g): Mín 5 x 10 <sup>2</sup> y Máx 10 <sup>3</sup> Staphylococcus aureus (UFC/g): Mín 10 y Máx 10 <sup>2</sup> Salmonella sp. (P o A/25g) y Listeria monocytogenes (P o A/25g): Mín Ausencia. Escherichia coli (UFC/g): Mín 3 y Máx 10.
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Usado como consumo directo y en cocción. Apto para el consumo en público general.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envasado en bolsas de polietileno blanco tipo CRYOVAC y/o bolsa de polietileno de baja densidad, cierre de torsión y precinto de seguridad, empacado al vacío, adecuado para la conservación y manipulación del producto, que no transmita a éste, sabores, colores y olores extraños. Envase con un peso entre 120g y 180g. X 8 a 10 láminas c/u
VIDA ÚTIL ESPERADA	No menor a 15 días después de la fecha de entrega.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	El rotulado del producto cumplirá con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038-2009 y la NTP 02.085: - Nombre del producto. - Código o clave del lote. - Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. - Nombre y dirección del fabricante. - Número de Registro Sanitario. - Fecha de vencimiento - Condiciones especiales de conservación.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027. Registro sanitario. Obligatorio el certificado de calidad/análisis fisicoquímico y microbiológico de un laboratorio acreditado. Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2006- MINSA. La temperatura de transporte debe garantizar mantener la temperatura del producto.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

7.6. LECHE EVAPORADA ENTERA	
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. La adición y/o extracción de los constituyentes de leche para la elaboración del producto final, debe realizarse únicamente para ajustar el contenido de grasa y proteínas para cumplir con los requisitos de composición establecidos por el Codex Alimentarius de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de la leche sometida a tal procedimiento. No se permite el uso de productos lácteos compuestos.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Leche entera, emulsificantes, estabilizantes y vitaminas.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<u>Característica organoléptica:</u> Color de blanco a crema. Olor: exento de olores extraños, ajenos a la naturaleza del producto. Sabor: Ligeramente dulce, exento de sabores extraños a su naturaleza. Aspecto: homogéneo, fluido, sin grumos, exenta de materias extrañas.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA	R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1)
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envase de 400 g, la leche debe ser envasada en forma aséptica en envases herméticamente sellados que impidan las microfugas, que aseguren un tiempo de vida del producto no menor de 90 días y que no requieran refrigeración para su almacenamiento. - <u>Envase primario:</u> (a) Envase multilaminado de cartón, aluminio y polietileno (Tetra Brik). De preferencia deberá presentar abre fácil. (b) Envase metálico sanitario para alimentos de hojalata electrolítica con aplicación de barniz interior.



G. GOMEZ B

	· <b>Envase secundario:</b> El sobre-empaque deberá estar diseñado para proteger los productos, pudiendo ser bolsón de polietileno de mínimo 3 milésimas de pulgada de espesor, el mismo que deberá presentar sellado térmico o precintado que garantice hermeticidad y seguridad o jabs plásticas reciclables y/o cajas de cartón a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Mínimo 02 meses posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	a) Nombre del producto. b) Forma en que se presenta. c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas. d) Peso del producto envasado. e) Nombre, razón social y dirección del fabricante. f) Sistema de identificación del lote de producción. g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Nombre del país donde se elaboró el producto. i) Número del Registro Sanitario. j) Condiciones de conservación. h) Valor nutricional por 100 gramos del producto.
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027. Registro sanitario. Obligatorio el certificado de calidad/análisis fisicoquímico y microbiológico de un laboratorio acreditado. Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2006- MINSA. El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

# FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS



ITEM PAQUETE N° 08

PAN







8.1. PAN FRANCES	
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
DESCRIPCIÓN GENERAL	Producto de consistencia blanda, obtenido por el amasamiento y cocimiento de masas desarrolladas y preparadas con harina de trigo fortificada, azúcar, sal, agua, manteca, leche y otros aditivos e ingredientes permitidos por el Codex Alimentario
CARACTERÍSTICAS FÍSICO ORGANOLÉPTICAS	Su proceso y composición se ajustan a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010 MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y pastelería". Solo se autoriza el uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración permitidos por el Codex Alimentario y la Legislación vigente. Libre de presencia de plagas. Todos los ingredientes son inocuos y de buena calidad. La harina de trigo fortificada cumple con los requisitos establecidos en la Ficha Técnica. No se permite el uso de bromato en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento a lo indicado en la Resolución Ministerial N° 1608-202-sa/dm. "Declarar al bromato de potasio como no apto para el consumo humano". PESO: 40 gramos SAVOR Y OLOR: Característico a masa horneada, exento de sabores extraños COLOR: Característico, ligeramente dorado por la superficie. TEXTURA: Suave, de miga esponjosa. IMPUREZAS: Exento de materias extrañas, que indiquen una manipulación inadecuada del producto. APARIENCIA: Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen.
CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICO	Humedad 23% (min.) – 35% (máx.) Acidez: (expresada en ácido sulfúrico) no más del 0.25% calculada sobre la base de 30% de agua.
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	Copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario acreditado por un Laboratorio autorizado por DIGESA.
OTROS	PRESENTACION: UNIDADES: Envase primario; bolsas de polietileno de primer uso. Satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesaria para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados. Envase secundario jvas de plástico de color blanco. TRANSPORTE: Medio de transporte de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no transmite al producto características indeseables que impidan el consumo, y se ajusta a lo establecido en los artículos 75, 76 y 77 del Título V, Capítulo II del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (DS-007-98)

8.2. PAN INTEGRAL	
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
DESCRIPCIÓN GENERAL	Es el producto de consistencia blanda, obtenido por el amasamiento y cocimiento de masas desarrolladas y preparadas con harina de trigo integral fortificada, azúcar, sal, agua, manteca, leche y otros aditivos e ingredientes permitidos por el Codex Alimentario
CARACTERÍSTICAS FÍSICO ORGANOLÉPTICAS	Su proceso y composición se ajustan a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010 MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y pastelería". Solo se autoriza el uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración permitidos por el Codex Alimentario y la Legislación vigente. Libre de presencia de plagas. Todos los ingredientes son inocuos y de buena calidad. La harina de trigo fortificada cumple con los requisitos establecidos en la Ficha Técnica. No se permite el uso de bromato en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento a lo indicado en la Resolución Ministerial N° 1608-202-sa/dm. "Declarar al bromato de potasio como no apto para el consumo humano". PESO: 40 gramos SAVOR Y OLOR: Característico a masa horneada, exento de sabores extraños COLOR: Característico, ligeramente dorado por la superficie. TEXTURA: Suave, de miga esponjosa. IMPUREZAS: Exento de materias extrañas, que indiquen una manipulación inadecuada del producto. APARIENCIA: Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen.
CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICO	Humedad 23% (min.) – 35% (máx.) Acidez: (expresada en ácido sulfúrico) no más del 0.25% calculada sobre la base de 30% de agua
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	Copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario acreditado por un Laboratorio autorizado por DIGESA.
OTROS	PRESENTACION: UNIDADES: Envase primario; bolsas de polietileno de primer uso. Satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesaria para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados. Envase secundario jvas de plástico de color blanco. TRANSPORTE: De uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no transmite al producto características indeseables que impidan el consumo, y se ajusta a lo establecido en los artículos 75, 76 y 77 del Título V, Capítulo II del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (ds.-007-98)

8.3 PAN HAMBURGUESA	
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
DESCRIPCIÓN GENERAL	Es el producto de consistencia blanda, obtenido por el amasamiento y cocimiento de masas desarrolladas y preparadas con harina de trigo integral fortificada, azúcar, sal, agua, manteca, leche y otros aditivos e ingredientes permitidos por el Codex Alimentario
CARACTERÍSTICAS FÍSICO ORGANOLÉPTICAS	Su proceso y composición se ajustan a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010 MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y pastelería". Solo se autoriza el uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración permitidos por el Codex Alimentario y la Legislación vigente. Libre de presencia de plagas. Todos los ingredientes son inocuos y de buena calidad. La harina de trigo fortificada cumple con los requisitos establecidos en la Ficha Técnica. No se permite el uso de bromato en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento a lo indicado en la Resolución Ministerial N° 1608-202-sa/dm. "Declarar al bromato de potasio como no apto para el consumo humano". PESO: 40 gramos SAVOR Y OLOR: Característico a masa horneada, exento de sabores extraños COLOR: Característico TEXTURA: Blanda, la miga debe ser esponjosa. IMPUREZAS: Exento de materias extrañas, que indiquen una manipulación inadecuada del producto. APARIENCIA: Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen., forma y volumen.
CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICO	Humedad 23% (min.) – 35% (max.) Acidez: (expresada en ácido sulfúrico) no más del 0.25% calculada sobre la base de 30% de agua
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	Copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario acreditado por un Laboratorio autorizado por DIGESA.
OTROS	PRESENTACION: UNIDADES: Envase primario; bolsas de polietileno de primer uso. Satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesaria para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados. Envase secundario jvas de plástico de color blanco.



	TRANSPORTE: De uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no transmite al producto características indeseables que impidan el consumo, y se ajusta a lo establecido en los artículos 75, 76 y 77 del Título V, Capítulo II del Reglamento sobre Vigencia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (ds.-007-98)
--	--

8.4. PAN DE COLIZA	
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
DESCRIPCIÓN GENERAL	Producto de consistencia blanda, obtenido por el amasamiento y cocimiento de masas desarrolladas y preparadas con harina de trigo fortificada, azúcar, sal, agua, manteca, leche y otros aditivos e ingredientes permitidos por el Codex Alimentario
CARACTERÍSTICAS FÍSICO ORGANOLÉPTICAS	Su proceso y composición se ajustan a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010 MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y pastelería". Solo se autoriza el uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración permitidos por el Codex Alimentario y la Legislación vigente. Libre de presencia de plagas. Todos los ingredientes son inocuos y de buena calidad. La harina de trigo fortificada cumple con los requisitos establecidos en la Ficha Técnica. No se permite el uso de bromato en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento a lo indicado en la Resolución Ministerial N° 1608-202-sa/dm. "Declarar al bromato de potasio como no apto para el consumo humano". PESO: 40 gramos SABOR Y OLOR: Característico a masa horneada, exento de sabores extraños COLOR: Característico, ligeramente dorado por la superficie. TEXTURA: Suave, de miga esponjosa. IMPUREZAS: Exento de materias extrañas, que indiquen una manipulación inadecuada del producto. APARIENCIA: Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen.
CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICO	Humedad 23% (min.) – 35% (max.) Acidez: (expresada en ácido sulfúrico) no más del 0.25% calculada sobre la base de 30% de agua.
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	Copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario acreditado por un Laboratorio autorizado por DIGESA.
OTROS	PRESENTACION: UNIDADES: Envase primario; bolsas de polietileno de primer uso. Satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesaria para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados. Envase secundario javas de plástico de color blanco. TRANSPORTE: Medio de transporte de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no transmite al producto características indeseables que impidan el consumo, y se ajusta a lo establecido en los artículos 75, 76 y 77 del Título V, Capítulo II del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (DS-007-98)

8.5. PAN DE CIABATA	
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
DESCRIPCIÓN GENERAL	Producto de consistencia blanda, obtenido por el amasamiento y cocimiento de masas desarrolladas y preparadas con harina de trigo fortificada, azúcar, sal, agua, manteca, leche y otros aditivos e ingredientes permitidos por el Codex Alimentario
CARACTERÍSTICAS FÍSICO ORGANOLÉPTICAS	Su proceso y composición se ajustan a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010 MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y pastelería". Solo se autoriza el uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración permitidos por el Codex Alimentario y la Legislación vigente. Libre de presencia de plagas. Todos los ingredientes son inocuos y de buena calidad. La harina de trigo fortificada cumple con los requisitos establecidos en la Ficha Técnica. No se permite el uso de bromato en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento a lo indicado en la Resolución Ministerial N° 1608-202-sa/dm. "Declarar al bromato de potasio como no apto para el consumo humano". PESO: 40 gramos SABOR Y OLOR: Característico a masa horneada, exento de sabores extraños COLOR: Característico, ligeramente dorado por la superficie. TEXTURA: Suave de miga esponjosa. IMPUREZAS: Exento de materias extrañas, que indiquen una manipulación inadecuada del producto. APARIENCIA: Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen.
CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICO	Humedad 23% (min.) – 35% (max.) Acidez: (expresada en ácido sulfúrico) no más del 0.25% calculada sobre la base de 30% de agua.
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	Copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario acreditado por un Laboratorio autorizado por DIGESA.
OTROS	PRESENTACION: UNIDADES: Envase primario; bolsas de polietileno de primer uso. Satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesaria para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados. Envase secundario javas de plástico de color blanco. TRANSPORTE: Medio de transporte de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no transmite al producto características indeseables que impidan el consumo, y se ajusta a lo establecido en los artículos 75, 76 y 77 del Título V, Capítulo II del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (DS-007-98)

8.6. PAN DE CARIOCA	
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
DESCRIPCIÓN GENERAL	Es el producto de consistencia blanda, obtenido por el amasamiento y cocimiento de masas desarrolladas y preparadas con harina de trigo fortificada, huevos, azúcar, sal, agua, manteca, leche y otros aditivos e ingredientes permitidos por el Codex Alimentario
CARACTERÍSTICAS FÍSICO ORGANOLÉPTICAS	Su proceso y composición se ajustan a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010 MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y pastelería". Solo se autoriza el uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración permitidos por el Codex Alimentario y la Legislación vigente. Libre de presencia de plagas. Todos los ingredientes son inocuos y de buena calidad. La harina de trigo fortificada cumple con los requisitos establecidos en la Ficha Técnica. No se permite el uso de bromato en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento a lo indicado en la Resolución Ministerial N° 1608-202-sa/dm. "Declarar al bromato de potasio como no apto para el consumo humano". PESO: 40 gramos SABOR Y OLOR: Característico a masa horneada, exento de sabores extraños COLOR: Característico TEXTURA: Blanda, la miga debe ser esponjosa. IMPUREZAS: Exento de materias extrañas, que indiquen una manipulación inadecuada del producto. APARIENCIA: Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen.
CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICO	Humedad 23% (min.) – 35% (max.) Acidez: (expresada en ácido sulfúrico) no más del 0.25% calculada sobre la base de 30% de agua.
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	Copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario acreditado por un Laboratorio autorizado por DIGESA.
OTROS	PRESENTACION: UNIDADES: Envase primario; bolsas de polietileno de primer uso. Satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesaria para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados. Envase secundario javas de plástico de color blanco.



G. GOMEZ B

	TRANSPORTE: De uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no transmite al producto características indeseables que impidan el consumo, y se ajusta a lo establecido en los artículos 75, 76 y 77 del Título V, Capítulo II del Reglamento sobre Vigencia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (ds.-007-98).
--	---

8.7. PAN DE QUINUA	
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
DESCRIPCIÓN GENERAL	Es el producto de consistencia blanda, obtenido por el amasamiento y cocimiento de masas desarrolladas y preparadas con harina de trigo fortificada, huevos, azúcar, sal, agua, manteca, leche y otros aditivos e ingredientes permitidos por el Codex Alimentario
CARACTERÍSTICAS FÍSICO ORGANOLÉPTICAS	Su proceso y composición se ajustan a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010 MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y pastelería". Solo se autoriza el uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración permitidos por el Codex Alimentario y la Legislación vigente. Libre de presencia de plagas. Todos los ingredientes son inocuos y de buena calidad. La harina de trigo fortificada cumple con los requisitos establecidos en la Ficha Técnica. No se permite el uso de bromato en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento a lo indicado en la Resolución Ministerial N° 1608-202-sa/dm. "Declarar al bromato de potasio como no apto para el consumo humano". PESO: 40 gramos COLOR: Característico IMPUREZAS: Exento de materias extrañas, que indiquen una manipulación inadecuada del producto. APARIENCIA: Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen. SABOR Y OLOR: Característico a masa horneada, exento de sabores extraños TEXTURA: Blanda, la miga debe ser esponjosa.
CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICO	Humedad 23% (min.) – 35% (max.) Acidez: (expresada en ácido sulfúrico) no más del 0.25% calculada sobre la base de 30% de agua.
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	Copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario acreditado por un Laboratorio autorizado por DIGESA.
OTROS	PRESENTACION: UNIDADES: Envase primario; bolsas de polietileno de primer uso. Satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesaria para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados. Envase secundario jvas de plástico de color blanco. TRANSPORTE: De uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no transmite al producto características indeseables que impidan el consumo, y se ajusta a lo establecido en los artículos 75, 76 y 77 del Título V, Capítulo II del Reglamento sobre Vigencia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (ds.-007-98).

8.8. PAN DE CAMOTE	
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
DESCRIPCIÓN GENERAL	Es el producto de consistencia blanda, obtenido por el amasamiento y cocimiento de masas desarrolladas y preparadas con harina de trigo fortificada, huevos, azúcar, sal, agua, manteca, leche y otros aditivos e ingredientes permitidos por el Codex Alimentario
CARACTERÍSTICAS FÍSICO ORGANOLÉPTICAS	Su proceso y composición se ajustan a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010 MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y pastelería". Solo se autoriza el uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración permitidos por el Codex Alimentario y la Legislación vigente. Libre de presencia de plagas. Todos los ingredientes son inocuos y de buena calidad. La harina de trigo fortificada cumple con los requisitos establecidos en la Ficha Técnica. No se permite el uso de bromato en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento a lo indicado en la Resolución Ministerial N° 1608-202-sa/dm. "Declarar al bromato de potasio como no apto para el consumo humano". PESO: 40 gramos COLOR: Característico IMPUREZAS: Exento de materias extrañas, que indiquen una manipulación inadecuada del producto. APARIENCIA: Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen. SABOR Y OLOR: Característico a masa horneada, exento de sabores extraños TEXTURA: Blanda, la miga debe ser esponjosa.
CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICO	Humedad 23% (min.) – 35% (max.) Acidez: (expresada en ácido sulfúrico) no más del 0.25% calculada sobre la base de 30% de agua.
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	Copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario acreditado por un Laboratorio autorizado por DIGESA.
OTROS	PRESENTACION: UNIDADES: Envase primario; bolsas de polietileno de primer uso. Satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesaria para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados. Envase secundario jvas de plástico de color blanco. TRANSPORTE: De uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no transmite al producto características indeseables que impidan el consumo, y se ajusta a lo establecido en los artículos 75, 76 y 77 del Título V, Capítulo II del Reglamento sobre Vigencia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (ds.-007-98).

8.9. PAN DE MAIZ	
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
DESCRIPCIÓN GENERAL	Producto de consistencia blanda, obtenido por el amasamiento y cocimiento de masas desarrolladas y preparadas con harina de trigo fortificada, harina de maíz de primera, azúcar, sal, agua, manteca, leche y otros aditivos e ingredientes permitidos por el Codex Alimentario
CARACTERÍSTICAS FÍSICO ORGANOLÉPTICAS	PESO: 40 gramos COLOR: Característico, ligeramente dorado por la superficie. IMPUREZAS: Exento de materias extrañas, que indiquen una manipulación inadecuada del producto. APARIENCIA: Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen. SABOR Y OLOR: Característico a masa horneada, exento de sabores extraños TEXTURA: Suave, de miga esponjosa.
CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICO	Humedad 23% (min.) – 35% (max.) Acidez: (expresada en ácido sulfúrico) no más del 0.25% calculada sobre la base de 30% de agua.
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	Copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario acreditado por un Laboratorio autorizado por DIGESA.
OTROS	PRESENTACION: UNIDADES: Envase primario; bolsas de polietileno de primer uso. Satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesaria para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados. Envase secundario jvas de plástico de color blanco.

Nota: para todos los sub ítem, los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido





# FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS



ITEM PAQUETE N° 9

FÓRMULAS NUTRICIONALES  
ESTANDAR







9.1. FORMULA ENTERAL POLIMERICA SIN LACTOSA - ADULTO	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
DESCRIPCIÓN GENERAL	Producto enteral estándar con nutrientes en forma polimérica o parcialmente hidrolizada destinado a pacientes con NUTRICION ENTERAL PARCIAL O TOTAL (vía natural o artificial). En polvo
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Por 100g: Energía (kcal): 420 a 450      Proteínas: de 15g a 25g - Proteína de origen animal (alto valor biológico) ≥ al 70% Carbohidratos: de 50 g a 65g      Grasas: de 13g a 17g
CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICO	Densidad calórica: ≥ 1      Osmolaridad: de 300 a 480 mOsm/l Fácil y de rápida preparación      Sin gluten (no apto para galactosémicos)
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	<p>El PRODUCTO debe contar con el registro Sanitario o Certificado de Registro Sanitario vigente, otorgado por la DIGEMID. Además, las resoluciones de modificación o autorización en tanto estas tengan por finalidad acreditar la correspondencia entre la información registrada ante la DIGEMID y el producto que termine presentando.</p> <p>LOS POSTORES deben contar con los siguientes documentos técnicos vigentes:</p> <p>Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA).</p> <p>Para los productos Nacionales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fabricantes: Contar con la Certificación de BPM vigente, que comprenda las áreas para la fabricación de este producto, emitido por la DIGEMID.</li> <li>- Distribuidores: Contar con la Certificación de BPM vigente del laboratorio fabricante del producto ofertado y con la Certificación de BPA vigente del postor, emitidas por la DIGEMID.</li> </ul> <p>Para productos importados:</p> <p>Contar con Certificación de BPM vigente del país de origen emitido por autoridad sanitaria competente; en caso que el país de origen no otorgue dicha certificación, se aceptará un documento vigente emitido por la autoridad sanitaria competente que acredite el cumplimiento de las BPM. Asimismo, el postor debe contar con la Certificación de BPA, emitido por la DIGEMID. Para el caso de los Certificados del párrafo anterior emitidos en el extranjero que no consignen fecha de vigencia, éstos deben tener una antigüedad no mayor de dos (2) años contados a partir de la fecha de su emisión. La exigencia de la Certificación de BPM y de BPA se aplica durante todo el proceso de selección y ejecución contractual.</p>
PRESENTACION	<p>Envase primario: Envase de 420g a 1000g. El material será de lata herméticamente cerrado. Deberá presentar abre fácil. La lata debe mantenerse cerrada en un lugar fresco y seco. No se debe refrigerar.</p> <p>Envase secundario: El empaque deberá estar diseñado para proteger los productos, serán cajas de cartón a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.</p>
ROTULADO	De acuerdo a lo autorizado en su Registro Sanitario. El contenido de los rotulados de los envases mediano e inmediato deberá contener la información establecida en los artículos 43°, 44°, 46°, 47° y 48° del Decreto Supremo N° 010-97-SA y sus inclusiones y modificaciones establecidas en el Decreto Supremo N° 020-2001-SA, impresa con tinta indeleble y resistente a la manipulación.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

9.2. FORMULA ENTERAL POLIMERICA SIN LACTOSA - PEDIATRICO	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
DESCRIPCIÓN GENERAL	Producto enteral para pacientes PEDIATRICOS (MAYORES A 1 AÑO) con nutrientes en forma polimérica destinado a pacientes con NUTRICION ENTERAL PARCIAL O TOTAL (vía natural o artificial). En polvo
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Por 100g: Energía (kcal): 400 a 500      Proteínas: de 12g a 15g - Proteína de origen animal (alto valor biológico) ≥ al 70% Carbohidratos: de 55g a 65g      Grasas: de 16g a 24g
CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICO	Densidad calórica: ≥ 0,9      Osmolaridad: de 300 a 500 mOsm/l Fácil y rápida preparación      Sin gluten (no apto para galactosémicos)
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	<p>El PRODUCTO debe contar con el registro Sanitario o Certificado de Registro Sanitario vigente, otorgado por la DIGEMID. Además, las resoluciones de modificación o autorización en tanto estas tengan por finalidad acreditar la correspondencia entre la información registrada ante la DIGEMID y el producto que termine presentando.</p> <p>LOS POSTORES deben contar con los siguientes documentos técnicos vigentes:</p> <p>Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA).</p> <p>Para los productos Nacionales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fabricantes: Contar con la Certificación de BPM vigente, que comprenda las áreas para la fabricación de este producto, emitido por la DIGEMID.</li> <li>- Distribuidores: Contar con la Certificación de BPM vigente del laboratorio fabricante del producto ofertado y con la Certificación de BPA vigente del postor, emitidas por la DIGEMID.</li> </ul> <p>Para productos importados:</p> <p>Contar con Certificación de BPM vigente del país de origen emitido por autoridad sanitaria competente; en caso que el país de origen no otorgue dicha certificación, se aceptará un documento vigente emitido por la autoridad sanitaria competente que acredite el cumplimiento de las BPM. Asimismo, el postor debe contar con la Certificación de BPA, emitido por la DIGEMID. Para el caso de los Certificados del párrafo anterior emitidos en el extranjero que no consignen fecha de vigencia, éstos deben tener una antigüedad no mayor de dos (2) años contados a partir de la fecha de su emisión. La exigencia de la Certificación de BPM y de BPA se aplica durante todo el proceso de selección y ejecución contractual.</p>
PRESENTACION	<p>Envase primario: Envase de 850g a 1000g. El material será de lata herméticamente cerrado. Deberá presentar abre fácil. La lata debe mantenerse cerrada en un lugar fresco y seco. No se debe refrigerar</p> <p>Envase secundario: El empaque deberá estar diseñado para proteger los productos, serán cajas de cartón a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.</p>
ROTULADO	De acuerdo a lo autorizado en su Registro Sanitario. El contenido de los rotulados de los envases mediano e inmediato deberá contener la información establecida en los artículos 43°, 44°, 46°, 47° y 48° del Decreto Supremo N° 010-97-SA y sus inclusiones y modificaciones establecidas en el Decreto Supremo N° 020-2001-SA, impresa con tinta indeleble y resistente a la manipulación.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido





# FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS



ITEM PAQUETE N° 10

FÓRMULAS NUTRICIONALES  
ESPECIALIZADAS





10.1. FORMULA ENTERAL POLIMERICA ESPECIALIZADA PARA PACIENTE DIABETICO	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
DESCRIPCIÓN GENERAL	Producto enteral para pacientes Diabéticos con nutrientes en forma polimérica destinado a pacientes con NUTRICION ENTERAL PARCIAL O TOTAL (vía natural o artificial). En polvo
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Por 100g: Energía (kcal): 420 a 490 Carbohidratos: de 36g a 40g Proteínas: de 18g a 22g - Proteína de origen animal (alto valor biológico) ≥ al 70% Grasas: de 15g a 28g
CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICO	Densidad calórica: ≥ 0,9 Fácil y rápida preparación Osmolaridad: de 300 a 500 mOsm/l Sin gluten (no apto para galactosémicos) Libre de azúcar
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	<p><u>El PRODUCTO</u> debe contar con el registro Sanitario o Certificado de Registro Sanitario vigente, otorgado por la DIGEMID. Además, las resoluciones de modificación o autorización en tanto estas tengan por finalidad acreditar la correspondencia entre la información registrada ante la DIGEMID y el producto que termine presentando.</p> <p><u>LOS POSTORES</u> deben contar con los siguientes documentos técnicos vigentes:</p> <p>Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA).</p> <p><i>Para los productos Nacionales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fabricantes: Contar con la Certificación de BPM vigente, que comprenda las áreas para la fabricación de este producto, emitido por la DIGEMID.</li> <li>- Distribuidores: Contar con la Certificación de BPM vigente del laboratorio fabricante del producto ofertado y con la Certificación de BPA vigente del postor, emitidas por la DIGEMID.</li> </ul> <p><i>Para productos importados:</i></p> <p>Contar con Certificación de BPM vigente del país de origen emitido por autoridad sanitaria competente; en caso que el país de origen no otorgue dicha certificación, se aceptará un documento vigente emitido por la autoridad sanitaria competente que acredite el cumplimiento de las BPM. Asimismo, el postor debe contar con la Certificación de BPA, emitido por la DIGEMID. Para el caso de los Certificados del párrafo anterior emitidos en el extranjero que no consignen fecha de vigencia, éstos deben tener una antigüedad no mayor de dos (2) años contados a partir de la fecha de su emisión. La exigencia de la Certificación de BPM y de BPA se aplica durante todo el proceso de selección y ejecución contractual.</p>
PRESENTACION	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Envase primario: Envase de 850g a 1000g.</i> El material será de lata herméticamente cerrado. Deberá presentar abre fácil. La lata debe mantenerse cerrada en un lugar fresco y seco. No se debe refrigerar</li> <li>• <i>Envase secundario:</i> El empaque deberá estar diseñado para proteger los productos, serán cajas de cartón a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.</li> </ul>
ROTULADO	De acuerdo a lo autorizado en su Registro Sanitario. El contenido de los rotulados de los envases mediano e inmediato deberá contener la información establecida en los artículos 43°, 44°, 46°, 47° y 48° del Decreto Supremo N° 010-97-SA y sus inclusiones y modificaciones establecidas en el Decreto Supremo N° 020-2001-SA, impresa con tinta indeleble y resistente a la manipulación.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

10.2 FORMULA ELEMENTAL Y/O SEMI ELEMENTAL	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
DESCRIPCIÓN GENERAL	En polvo. Fórmula elemental con glutamina para pacientes metabólicamente estresados y con función gastrointestinal deteriorada. Su uso está destinado a pacientes desnutridos o en riesgo de desnutrición con: Síndrome de intestino corto, Colitis ulcerosa y Enfermedad de Crohn, Paciente crítico: Politrauma, Tránsito de NP a NE, Quemado Pre-post cirugía gastrointestinal, VIH
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Proteínas: ≥ al 20% (Aminoácidos libres: ≥ AL 55%) Carbohidratos: de 47% a 68% Grasas: de 13% a 20%
CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICO	Densidad calórica: ≥ 1 Fácil y rápida preparación Osmolaridad: de 450 a 760 mOsm/l Sin gluten (no apto para galactosémicos)
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	<p><u>El PRODUCTO</u> debe contar con el registro Sanitario o Certificado de Registro Sanitario vigente, otorgado por la DIGEMID. Además, las resoluciones de modificación o autorización en tanto estas tengan por finalidad acreditar la correspondencia entre la información registrada ante la DIGEMID y el producto que termine presentando.</p> <p><u>LOS POSTORES</u> deben contar con los siguientes documentos técnicos vigentes:</p> <p>Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA).</p> <p><i>Para los productos Nacionales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fabricantes: Contar con la Certificación de BPM vigente, que comprenda las áreas para la fabricación de este producto, emitido por la DIGEMID.</li> <li>- Distribuidores: Contar con la Certificación de BPM vigente del laboratorio fabricante del producto ofertado y con la Certificación de BPA vigente del postor, emitidas por la DIGEMID.</li> </ul> <p><i>Para productos importados:</i></p> <p>Contar con Certificación de BPM vigente del país de origen emitido por autoridad sanitaria competente; en caso que el país de origen no otorgue dicha certificación, se aceptará un documento vigente emitido por la autoridad sanitaria competente que acredite el cumplimiento de las BPM. Asimismo, el postor debe contar con la Certificación de BPA, emitido por la DIGEMID.</p> <p>Para el caso de los Certificados del párrafo anterior emitidos en el extranjero que no consignen fecha de vigencia, éstos deben tener una antigüedad no mayor de dos (2) años contados a partir de la fecha de su emisión. La exigencia de la Certificación de BPM y de BPA se aplica durante todo el proceso de selección y ejecución contractual.</p>
PRESENTACION	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Envase primario: Envase de 70g a 125g.</i> El material será herméticamente cerrado. Debe mantenerse cerrada en un lugar fresco y seco. No se debe refrigerar.</li> <li>• <i>Envase secundario:</i> El empaque deberá estar diseñado para proteger los productos, podrán ser cajas de cartón a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.</li> </ul>
ROTULADO	De acuerdo a lo autorizado en su Registro Sanitario. El contenido de los rotulados de los envases mediano e inmediato deberá contener la información establecida en los artículos 43°, 44°, 46°, 47° y 48° del Decreto Supremo N° 010-97-SA y sus inclusiones y modificaciones establecidas en el Decreto Supremo N° 020-2001-SA, impresa con tinta indeleble y resistente a la manipulación.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido



10.3 FORMULA ENTERAL ESPECIALIZADA PARA PACIENTE CON ENFERMEDAD PULMONAR	
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
DESCRIPCIÓN GENERAL	Producto enteral polimérica especializada para paciente con enfermedad pulmonar, con proteínas de alto valor biológica, alto contenido de calorías y grasas; baja cantidad de carbohidratos. Pacientes desnutridos o en riesgo de desnutrición con: EPOC, Fibrosis Quística, Esclerosis Lateral Amiotrófica, Enfisema Pulmonar.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Por 100 mL Energía (kcal): 151 Carbohidratos: 10.57 Proteínas: 6.25 (Caseinato sódico y cálcico al 100%) Grasas: 9.33
CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICO	Densidad calórica: 1.51 Kcal/mL Sin gluten (no apto para galactosémicos), sin lactosa Osmolaridad: de 383 mOsm/l
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	<p><b>EL PRODUCTO</b> debe contar con el registro Sanitario o Certificado de Registro Sanitario vigente, otorgado por la DIGEMID. Además, las resoluciones de modificación o autorización en tanto estas tengan por finalidad acreditar la correspondencia entre la información registrada ante la DIGEMID y el producto que termine presentando.</p> <p><b>LOS POSTORES</b> deben contar con los siguientes documentos técnicos vigentes:</p> <p>Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA).</p> <p><i>Para los productos Nacionales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fabricantes: Contar con la Certificación de BPM vigente, que comprenda las áreas para la fabricación de este producto, emitido por la DIGEMID.</li> <li>- Distribuidores: Contar con la Certificación de BPM vigente del laboratorio fabricante del producto ofertado y con la Certificación de BPA vigente del postor, emitidas por la DIGEMID.</li> </ul> <p><i>Para productos importados:</i></p> <p>Contar con Certificación de BPM vigente del país de origen emitido por autoridad sanitaria competente; en caso que el país de origen no otorgue dicha certificación, se aceptará un documento vigente emitido por la autoridad sanitaria competente que acredite el cumplimiento de las BPM. Asimismo, el postor debe contar con la Certificación de BPA, emitido por la DIGEMID. Para el caso de los Certificados del párrafo anterior emitidos en el extranjero que no consignen fecha de vigencia, éstos deben tener una antigüedad no mayor de dos (2) años contados a partir de la fecha de su emisión. La exigencia de la Certificación de BPM y de BPA se aplica durante todo el proceso de selección y ejecución contractual.</p>
PRESENTACION	<p><b>Presentación</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Envase primario:</i> Envase mayor a 200 mL. El material será de lata herméticamente cerrado. Deberá presentar abre fácil. La lata debe mantenerse cerrada en un lugar fresco y seco. No se debe refrigerar</li> <li>• <i>Envase secundario:</i> El empaque deberá estar diseñado para proteger los productos, serán cajas de cartón a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.</li> </ul>
ROTULADO	De acuerdo a lo autorizado en su Registro Sanitario. El contenido de los rotulados de los envases mediano e inmediato deberá contener la información establecida en los artículos 43°, 44°, 46°, 47° y 48° del Decreto Supremo N° 010-97-SA y sus inclusiones y modificaciones establecidas en el Decreto Supremo N° 020-2001-SA, impresa con tinta indeleble y resistente a la manipulación.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

10.4 FORMULA ENTERAL ESPECIALIZADA PARA PACIENTE CON ENFERMEDAD RENAL	
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
DESCRIPCIÓN GENERAL	Fórmula enteral polimérica especializada para paciente con enfermedad renal, con alta densidad energética y alto contenido de proteínas, Pacientes con desnutrición calórica o proteica, amiloidosis, nefropatía diabética, pre o pos cirugía, cirugía mayor o trasplante.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Por 100 mL: Energía (kcal): 180 Carbohidratos: 14.74 Proteínas: 8.1 Grasas: 9.77
CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICO	Densidad calórica: 1.8 Sin gluten (no apto para galactosémicos), sin lactosa. Osmolaridad: de 538 mOsm/l
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	<p><b>EL PRODUCTO</b> debe contar con el registro Sanitario o Certificado de Registro Sanitario vigente, otorgado por la DIGEMID. Además, las resoluciones de modificación o autorización en tanto estas tengan por finalidad acreditar la correspondencia entre la información registrada ante la DIGEMID y el producto que termine presentando.</p> <p><b>LOS POSTORES</b> deben contar con los siguientes documentos técnicos vigentes:</p> <p>Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA).</p> <p><i>Para los productos Nacionales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fabricantes: Contar con la Certificación de BPM vigente, que comprenda las áreas para la fabricación de este producto, emitido por la DIGEMID.</li> <li>- Distribuidores: Contar con la Certificación de BPM vigente del laboratorio fabricante del producto ofertado y con la Certificación de BPA vigente del postor, emitidas por la DIGEMID.</li> </ul> <p><i>Para productos importados:</i></p> <p>Contar con Certificación de BPM vigente del país de origen emitido por autoridad sanitaria competente; en caso que el país de origen no otorgue dicha certificación, se aceptará un documento vigente emitido por la autoridad sanitaria competente que acredite el cumplimiento de las BPM. Asimismo, el postor debe contar con la Certificación de BPA, emitido por la DIGEMID. Para el caso de los Certificados del párrafo anterior emitidos en el extranjero que no consignen fecha de vigencia, éstos deben tener una antigüedad no mayor de dos (2) años contados a partir de la fecha de su emisión. La exigencia de la Certificación de BPM y de BPA se aplica durante todo el proceso de selección y ejecución contractual.</p>
PRESENTACION	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Envase primario:</i> Envase mayor a 200 mL. El material será de lata herméticamente cerrado. Deberá presentar abre fácil. La lata debe mantenerse cerrada en un lugar fresco y seco. No se debe refrigerar</li> <li>• <i>Envase secundario:</i> El empaque deberá estar diseñado para proteger los productos, serán cajas de cartón a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.</li> </ul>
ROTULADO	De acuerdo a lo autorizado en su Registro Sanitario. El contenido de los rotulados de los envases mediano e inmediato deberá contener la información establecida en los artículos 43°, 44°, 46°, 47° y 48° del Decreto Supremo N° 010-97-SA y sus inclusiones y modificaciones establecidas en el Decreto Supremo N° 020-2001-SA, impresa con tinta indeleble y resistente a la manipulación.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido





# FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS



ITEM PAQUETE N° 11

FÓRMULAS NUTRICIONALES  
MODULARES



G. GOMEZ B



### 11.1. FÓRMULA MODULAR CALÓRICA

<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Módulo instantáneo, en polvo, concentrado; maltodextrina mayo al 90%. Actúa como suplemento calórico en personas con ingesta insuficiente o cuyos requerimientos han sido aumentados, como el caso de desnutrición y pacientes hipermetabólicos.
<b>COMPOSICIÓN NUTRICIONAL</b>	Por 100g: . Energía (kcal): 360 a 390                                      Proteínas: ≥ 0 g . Carbohidratos: ≤ 95g                                        Grasas: ≤ 0g
<b>PRESENTACION</b>	. <i>Envase primario:</i> Envase de 250g a 480g. El material será de lata herméticamente cerrado. deberá presentar abre fácil. La lata debe mantenerse cerrada en un lugar fresco y seco. No se debe refrigerar . <i>Envase secundario:</i> El empaque deberá estar diseñado para proteger los productos, serán cajas de cartón a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.
<b>ROTULADO</b>	De acuerdo a lo autorizado en su Registro Sanitario. El contenido de los rotulados de los envases mediano e inmediato deberán contener la información establecida en los artículos 43°, 44°, 46°, 47° y 48° del Decreto Supremo Nº 010-97-SA y sus inclusiones y modificaciones establecidas en el Decreto Supremo Nº 020-2001-SA, impresa con tinta indeleble y resistente a la manipulación.
<b>DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR</b>	<u>El PRODUCTO</u> debe contar con el registro sanitario o Certificado de Registro Sanitario vigente, otorgado por la DIGEMID. Además, las resoluciones de modificación o autorización en tanto estas tengan por finalidad acreditar la correspondencia entre la información registrada ante la DIGEMID y el producto que termine presentando. <u>LOS POSTORES</u> deben contar con los siguientes documentos técnicos vigentes: - Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA). <i>Para los productos Nacionales:</i> Fabricantes: Contar con la Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) vigente, que comprenda las áreas para la fabricación de este medicamento, emitido por la DIGEMID o DIGESA Distribuidores: Contar con la Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) vigente del laboratorio fabricante del medicamento ofertado y con la Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) vigente del postor, emitidas por la DIGEMID o DIGESA <i>Para productos importados:</i> Contar con Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) vigente del país de origen emitido por autoridad sanitaria competente; en caso que el país de origen no otorgue dicha certificación, se aceptará un documento vigente emitido por la autoridad sanitaria competente que acredite el cumplimiento de las BPM. Asimismo, el postor debe contar con la Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA), emitido por la DIGEMID o DIGESA. Para el caso de los Certificadores del párrafo anterior emitidos en el extranjero que no consignen fecha de vigencia, éstos deben tener una antigüedad no mayor de dos (2) años contados a partir de la fecha de su emisión. La exigencia de la Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura y de Buenas Prácticas de Almacenamiento se aplica durante todo el proceso de selección y ejecución contractual

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

## 11.2 FÓRMULA MODULAR PROTEICA

UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
DESCRIPCIÓN GENERAL	Módulo instantáneo, en polvo, concentrado; derivado de la caseína de la leche con un alto valor biológico. Actúa como suplemento proteico en personas con ingesta insuficiente o cuyos requerimientos han sido aumentados, como el caso de desnutrición y pacientes hipercatabólicos.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Por 100g: Energía (kcal): 360 a 390 Carbohidratos: ≤ 1g Proteínas: ≥ 75 g - caseinato de calcio y/o concentrado de suero lácteo Grasas: ≤ 2g
PRESENTACION	· <i>Envase primario</i> : Envase de 250g a 350g. El material será de lata herméticamente cerrado. deberá presentar abre fácil. La lata debe mantenerse cerrada en un lugar fresco y seco. No se debe refrigerar · <i>Envase secundario</i> : El empaque deberá estar diseñado para proteger los productos, serán cajas de cartón a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.
ROTULADO	De acuerdo a lo autorizado en su Registro Sanitario. El contenido de los rotulados de los envases mediate e inmediato deberá contener la información establecida en los artículos 43°, 44°, 46°, 47° y 48° del Decreto Supremo N° 010-97-SA y sus inclusiones y modificaciones establecidas en el Decreto Supremo N° 020-2001-SA, impresa con tinta indeleble y resistente a la manipulación.
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	<u>EL PRODUCTO</u> debe contar con el registro Sanitario o Certificado de Registro Sanitario vigente, otorgado por la DIGEMID. Además, las resoluciones de modificación o autorización en tanto estas tengan por finalidad acreditar la correspondencia entre la información registrada ante la DIGEMID y el producto que termine presentando. <u>LOS POSTORES</u> deben contar con los siguientes documentos técnicos vigentes: - Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA). <i>Para los productos Nacionales:</i> Fabricantes: Contar con la Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) vigente, que comprenda las áreas para la fabricación de este medicamento, emitido por la DIGEMID o DIGESA Distribuidores: Contar con la Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) vigente del laboratorio fabricante del medicamento ofertado y con la Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) vigente del postor, emitidas por la DIGEMID O DIGESA <i>Para productos importados:</i> Contar con Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) vigente del país de origen emitido por autoridad sanitaria competente; en caso que el país de origen no otorgue dicha certificación, se aceptará un documento vigente emitido por la autoridad sanitaria competente que acredite el cumplimiento de las BPM. Asimismo, el postor debe contar con la Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA), emitido por la DIGEMID O DIGESA. Para el caso de los Certificados del párrafo anterior emitidos en el extranjero que no consignen fecha de vigencia, éstos deben tener una antigüedad no mayor de dos (2) años contados a partir de la fecha de su emisión. La exigencia de la Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura y de Buenas Prácticas de Almacenamiento se aplica durante todo el proceso de selección y ejecución contractual

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido



G. GOMEZ B

11.3 FÓRMULA MODULAR DE FIBRA	
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
DESCRIPCIÓN GENERAL	Módulo instantáneo, en polvo, concentrado; de fibra soluble a base de maíz con acción prebiótica (100% almidón resistente). Actúa como suplemento de fibra alimentaria en personas con ingesta insuficiente o con requerimientos aumentados, como el caso de pacientes que requieren regular el tránsito intestinal o que requieran mejorar la funcionalidad del microbiota intestinal.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Por dosis 5 a 6 g: Energía (kcal): 8 a 9 Carbohidratos: $\geq 5$ g (almidón modificado) Proteínas: $\geq 0$ g Grasas: 0 g
PRESENTACION	· <i>Envase primario</i> : Envase de 330 g a 350 g. El material será de lata herméticamente cerrado. deberá presentar abre fácil. La lata debe mantenerse cerrada en un lugar fresco y seco. No se debe refrigerar · <i>Envase secundario</i> : El empaque deberá estar diseñado para proteger los productos, serán cajas de cartón a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.
ROTULADO	De acuerdo a lo autorizado en su Registro Sanitario. El contenido de los rotulados de los envases mediate e inmediato deberá contener la información establecida en los artículos 43°, 44°, 46°, 47° y 48° del Decreto Supremo N° 010-97-SA y sus inclusiones y modificaciones establecidas en el Decreto Supremo N° 020-2001-SA, impresa con tinta indeleble y resistente a la manipulación.
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	<u>El PRODUCTO</u> debe contar con el registro Sanitario o Certificado de Registro Sanitario vigente, otorgado por la DIGEMID. Además, las resoluciones de modificación o autorización en tanto estas tengan por finalidad acreditar la correspondencia entre la información registrada ante la DIGEMID y el producto que termine presentando. <u>LOS POSTORES</u> deben contar con los siguientes documentos técnicos vigentes: - Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA). <i>Para los productos Nacionales:</i> Fabricantes: Contar con la Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) vigente, que comprenda las áreas para la fabricación de este medicamento, emitido por la DIGEMID o DIGESA Distribuidores: Contar con la Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) vigente del laboratorio fabricante del medicamento ofertado y con la Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) vigente del postor, emitidas por la DIGEMID O DIGESA <i>Para productos importados:</i> Contar con Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) vigente del país de origen emitido por autoridad sanitaria competente; en caso que el país de origen no otorgue dicha certificación, se aceptará un documento vigente emitido por la autoridad sanitaria competente que acredite el cumplimiento de las BPM. Asimismo, el postor debe contar con la Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA), emitido por la DIGEMID O DIGESA. Para el caso de los Certificados del párrafo anterior emitidos en el extranjero que no consignen fecha de vigencia, éstos deben tener una antigüedad no mayor de dos (2) años contados a partir de la fecha de su emisión. La exigencia de la Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura y de Buenas Prácticas de Almacenamiento se aplica durante todo el proceso de selección y ejecución contractual.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

11.4 FÓRMULA MODULAR DE GLUTAMINA	
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
DESCRIPCIÓN GENERAL	Módulo instantáneo, en polvo, concentrado; contiene el aminoácido L-glutamina y maltodextrina como excipiente. Actúa como suplemento de glutamina en personas con periodos largos de ayuno o de ingesta deficiente, así como en situaciones donde se requiera cubrir demandas incrementadas de dicho aminoácido.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Por dosis de 14 a 16g: Energía (kcal): 55 a 65 Carbohidratos: $\leq 5$ g Proteínas: $\geq 10$ g de aminoácido L-glutamina Grasas: 0g
PRESENTACION	· <i>Envase primario</i> : Sachet de 13g a 16g. Flexible y resistente de material laminado cerrado. Deberá presentar abre fácil. Debe mantenerse intacto, sin aberturas, en un lugar fresco y seco. No se debe refrigerar · <i>Envase secundario</i> : El empaque deberá estar diseñado para proteger los productos, serán cajas de cartón a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.
ROTULADO	De acuerdo a lo autorizado en su Registro Sanitario. El contenido de los rotulados de los envases mediate e inmediato deberá contener la información establecida en los artículos 43°, 44°, 46°, 47° y 48° del Decreto Supremo N° 010-97-SA y sus inclusiones y modificaciones establecidas en el Decreto Supremo N° 020-2001-SA, impresa con tinta indeleble y resistente a la manipulación.
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	<u>El PRODUCTO</u> debe contar con el registro Sanitario o Certificado de Registro Sanitario vigente, otorgado por la DIGEMID. Además, las resoluciones de modificación o autorización en tanto estas tengan por finalidad acreditar la correspondencia entre la información registrada ante la DIGEMID y el producto que termine presentando. <u>LOS POSTORES</u> deben contar con los siguientes documentos técnicos vigentes: - Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA). <i>Para los productos Nacionales:</i> - Fabricantes: Contar con la Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) vigente, que comprenda las áreas para la fabricación de este medicamento, emitido por la DIGEMID o DIGESA. - Distribuidores: Contar con la Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) vigente del laboratorio fabricante del medicamento ofertado y con la Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) vigente del postor, emitidas por la DIGEMID O DIGESA <i>Para productos importados:</i> Contar con Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) vigente del país de origen emitido por autoridad sanitaria competente; en caso que el país de origen no otorgue dicha certificación, se aceptará un documento vigente emitido por la autoridad sanitaria competente que acredite el cumplimiento de las BPM. Asimismo, el postor debe contar con la Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA), emitido por la DIGEMID O DIGESA. Para el caso de los Certificados del párrafo anterior emitidos en el extranjero que no consignen fecha de vigencia, éstos deben tener una antigüedad no mayor de dos (2) años contados a partir de la fecha de su emisión. La exigencia de la Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura y de Buenas Prácticas de Almacenamiento se aplica durante todo el proceso de selección y ejecución contractual.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido



11.5 FÓRMULA MODULAR PARCIALMENTE HIDROLIZADA	
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
DESCRIPCIÓN GENERAL	Módulo instantáneo, en polvo, concentrado; aislado de proteína de suero de leche (18 a 25%), arginina (16 a 26%) y glutamina (16 a 26%), enriquecida con zinc y las siguientes combinaciones de micronutrientes (selenio-vitamina A y/o Cobre-Vitamina C). Actúa como suplemento inmunomodulador en personas con requerimientos aumentados de proteínas, inmunomoduladores y en aquellas con heridas profundas o de difícil cicatrización.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Por porción de 27g o 42.75: Energía (kcal): 84 a 120 Carbohidratos: 2 a 6 g Libre de gluten, bajo en lactosa (< 0.7g) y sin azúcar añadido. Proteínas: 5 a 10 g - caseinato de calcio y/o concentrado de suero lácteo Grasas: ≤ 2g
PRESENTACION	· <i>Envase primario</i> : Sachet de 27g a 42.75 g. Flexible y resistente de material laminado cerrado. Deberá presentar abre fácil. Debe mantenerse intacto, sin aberturas, en un lugar fresco y seco. No se debe refrigerar · <i>Envase secundario</i> : El empaque deberá estar diseñado para proteger los productos, serán cajas de cartón a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.
ROTULADO	De acuerdo a lo autorizado en su Registro Sanitario. El contenido de los rotulados de los envases mediano e inmediato deberá contener la información establecida en los artículos 43°, 44°, 46°, 47° y 48° del Decreto Supremo N° 010-97-SA y sus inclusiones y modificaciones establecidas en el Decreto Supremo N° 020-2001-SA, impresa con tinta indeleble y resistente a la manipulación.
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	<u>EL PRODUCTO</u> debe contar con el registro Sanitario o Certificado de Registro Sanitario vigente, otorgado por la DIGEMID. Además, las resoluciones de modificación o autorización en tanto estas tengan por finalidad acreditar la correspondencia entre la información registrada ante la DIGEMID y el producto que termine presentando. <u>LOS POSTORES</u> deben contar con los siguientes documentos técnicos vigentes: - Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA). <i>Para los productos Nacionales:</i> - Fabricantes: Contar con la Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) vigente, que comprenda las áreas para la fabricación de este medicamento, emitido por la DIGEMID o DIGESA. - Distribuidores: Contar con la Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) vigente del laboratorio fabricante del medicamento ofertado y con la Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) vigente del postor, emitidas por la DIGEMID O DIGESA <i>Para productos importados:</i> Contar con Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) vigente del país de origen emitido por autoridad sanitaria competente; en caso que el país de origen no otorgue dicha certificación, se aceptará un documento vigente emitido por la autoridad sanitaria competente que acredite el cumplimiento de las BPM. Asimismo, el postor debe contar con la Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA), emitido por la DIGEMID O DIGESA. Para el caso de los Certificados del párrafo anterior emitidos en el extranjero que no consignen fecha de vigencia, éstos deben tener una antigüedad no mayor de dos (2) años contados a partir de la fecha de su emisión. La exigencia de la Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura y de Buenas Prácticas de Almacenamiento se aplica durante todo el proceso de selección y ejecución contractual.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido



