	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>VÍVERES, PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077718</p>
<p>MEZCLA LACTEA COMPUESTA</p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 022-2024-MGP-DNTM Fecha: 15 Mayo 2024</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2024</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización:</p>	

MEZCLA LACTEA COMPUESTA

1.- OBJETO O FINALIDAD

Contar con un documento técnico que contenga la descripción, especificaciones, características y otros conceptos técnicos y de calidad, necesarios para el correcto desarrollo de los trámites administrativos para la adquisición de la "mezcla láctea compuesta."

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

a. Descripción General:

La mezcla láctea compuesta es el producto donde la leche o producto lácteo es una parte esencial para su caracterización, en términos cuantitativos superior al 60%, en el producto final (preenvasado) y que contiene en su composición otros constituyentes no lácteos destinados a sustituir parcialmente a cualquiera de los constituyentes de la leche.

De acuerdo a DIGESA, aquellos productos que contengan 60% o menos de leche o producto lácteo en su composición final, no podrán utilizar el término "lácteo" en su denominación.

b. Uso:

Este producto es de consumo masivo por el personal de la Institución, como también, en la preparación de los alimentos para estos.

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS


a. Requisitos organolépticos:

- (1) Color: Característico al producto
- (2) Sabor y olor: Característico al producto
- (3) Aspecto: Líquido Homogéneo

b. Requisitos microbiológicos:

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



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N° MGP-077718
	VÍVERES, PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
MEZCLA LACTEA COMPUESTA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 022-2024-MGP-DNTM Fecha: 15 Mayo 2024		VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2024	Páginas desde 2 hasta 6		Fecha actualización:

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

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

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

El envase será de material hojalata de forma cilíndrica adecuado para la conservación del producto, sin emanar sabores, colores y olores extraños a éste, resistente al manipuleo, transporte y garantizando las condiciones de almacenamiento, sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro País. De ser necesarias otras formas y dimensiones será determinado por el usuario en el momento de la convocatoria.

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto mezcla láctea compuesta es de SEIS (06) meses, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.


5.- EMPAQUE

a. Unidad de medida:

EA UNA (1) Unidad = UNA (1) lata cuyo peso es en gramos (g)

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

b. Empaque colectivo

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N° MGP-0777J8
	VÍVERES, PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
MEZCLA LÁCTEA COMPUESTA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 022-2024-MGP-DNTM Fecha: 15 Mayo 2024		VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2024	Páginas desde 3 hasta 6		Fecha actualización:

Para el internamiento será en UNA (1) caja o bandeja de cartón corrugado recubierto de plástico termo contraíble resistente al manipuleo, transporte y almacenamiento para VEINTICUATRO (24) unidades cada uno.

NOTA: No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


Cada envase de mezcla láctea compuesta estará debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Nombre del producto.
- Declaración de ingredientes 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, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.
- Código o clave del lote.
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.
- País de origen.
- Contenido neto.

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN


Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- | | | | |
|----|-------------|---|---|
| a. | Documento | : | Registro Sanitario del producto |
| | Emitado por | : | Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) |
| | Base legal | : | Decreto Supremo N°007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimento y bebidas |
| | Tipo | : | Copia |

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:	F.T. N°
	VÍVERES, PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	MGP-077718
MEZCLA LACTEA COMPUESTA		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 022-2024-MGP-DNTM Fecha: 15 Mayo 2024	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2024	Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización:

- b. Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
Firmada por el jefe de control de calidad del laboratorio o jefe de producción
- c. Documento : Declaración Jurada de origen
Debe incluir fecha de producción o fecha de vencimiento y código de lote a internar
Emitido por : Proveedor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga validación Técnica Oficial del plan HACCP, para productos nacionales.
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
Base Legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre la Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas
Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original
- f. Documento : Declaración jurada del contenido de aditivos Alimentarios del lote a internar por cada internamiento
Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad
Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada de contaminantes y toxinas del lote a internar por cada internamiento
Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad
Tipo : Original



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N°
	VÍVERES, PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		MGP-077718
MEZCLA LÁCTEA COMPUESTA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 022-2024-MGP-DNTM Fecha: 15 Mayo 2024	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2024	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización:	

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Normas Sanitaria sobre criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI "Reglamento de la Leche y Productos Lácteos".
- Decreto Supremo N° 004-2022 MIDAGRI Decreto Supremo que modifica el "Reglamento de la Leche y Productos lácteos".
- Resolución Directoral 0043-2017/DIGESA/SA


9.- CRITERIOS DE CALIDAD

La Mezcla láctea compuesta debe cumplir con los criterios establecidos para residuos de plaguicidas, residuos de medicamentos de uso veterinario, contaminantes microbiológicos, metales pesados u otros contaminantes, establecidos en la norma sanitaria nacional vigente o, en su defecto, con lo referido en las normas de Codex Alimentarius.

10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- Cantidad: CUATRO (04) unidades (muestra y contramuestra).
- Presentación: Cada unidad de 300 a 400 gramos.
- Documentación técnica de presentación obligatoria:

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

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:	
	VÍVERES, PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	
F.T. N° MGP-077718		
MEZCLA LACTEA COMPUESTA		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 022-2024-MGP-DNTM Fecha: 15 Mayo 2024	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2024	Páginas desde 6 hasta 6	Fecha actualización:

Tipo : Original (Hoja membretada)

d. Envase unitario:


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

e. Rotulado de cada muestra:

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

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro Sanitario
- (6) Lugar de origen



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077304</p>
<p>MANTECA VEGETAL</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 6 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 07 Febrero 2024</p>

MANTECA VEGETAL

1.- OBJETO O FINALIDAD

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

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

La manteca vegetal es la que proviene exclusivamente de grasas y aceites de origen vegetal, hidrogenadas o no.

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos organolépticos:

- (1) Contener color, olor y sabor característicos del producto designado.
- (2) Deberá estar exento de olores y sabores extraños o rancios.


b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Índice de ácido: 0.6 mg de KOH/g de grasa o aceite Máx.
- (2) Impurezas insolubles: 0.05 % m/m Dosis Máx.
- (3) Índice de peróxido: hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/Kg de aceite máximo
- (4) Materia volátil a 105° C: 0.2 % m/m dosis Máx.
- (5) Se permitirá el uso de los aditivos alimentarios en proporciones indicados en la Norma General para los aditivos alimentarios (CXS192-1995).

c. Aditivos Alimentarios:

Deberán cumplir con los niveles permitidos en la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CXS.192-1995, rev.2023).



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077304
MANTECA VEGETAL			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018	VERSIÓN: 6 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización: 07 Febrero 2024	

d. Contaminantes:

Deberán cumplir con los niveles máximos de la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CXS 193-1995, rev.2022).

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

Bolsa de polietileno de alta densidad (PEAD), resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil. Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

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

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


b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto de la manteca vegetal es de OCHO (8) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

5.- EMPAQUE

a. Para transporte y manipuleo:



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077304
MANTECA VEGETAL			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018	VERSIÓN: 6 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021		Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización: 07 Febrero 2024

Caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento según sea el caso del envase.

b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = 10 Kilogramos como mínimo

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

a. Presentación:

Unidad: En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación del producto.


6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- Autorización sanitaria
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- Código del lote
- Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera


7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077304
MANTECA VEGETAL			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018	VERSIÓN: 6 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021		Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización: 07 Febrero 2024

- a. Documento : Registro Sanitario del producto
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
 Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto
 Emitido por : Fabricante
 Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración Jurada de origen.
 (Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)
 Emitido por : Proveedor
 Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
 Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (índice de ácido, impurezas insolubles, índice de peróxido, materia volátil).
 Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
 Tipo : Original
- f. Documento : Declaración jurada, de contaminantes del lote a internar por cada internamiento
 Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077304</p>
<p>MANTECA VEGETAL</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 6 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 07 Febrero 2024</p>

Tipo : de control de calidad.
Original

- g. Documento : Declaración jurada del contenido de aditivos alimentarios del lote a internar por cada internamiento
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
- Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

- Codex Alimentarius "Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales" CXS 19 – 1981, revisado 2021.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Norma General para los Aditivos Alimentarios (CXS 192-1995, revisado 2023).




9.- CRITERIOS DE CALIDAD

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

10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- PRESENTACIÓN: Cada unidad de UN (1) kilogramo.
- DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077304</p>
<p>MANTECA VEGETAL</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 6 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 07 Febrero 2024</p>

- (1) Documento : Registro Sanitario del producto
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia


- (2) Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)

d. ENVASE UNITARIO:
Envase plástico con tapa a presión. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:
Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	E.T. N° MGP-077302
LEVADURA INSTANTÁNEA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 6 R.D. N° 071-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización: 13 Agosto 2024	

LEVADURA INSTANTÁNEA

1.- OBJETO O FINALIDAD

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

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

a. Descripción General:

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

b. Uso:

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

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS


a. Requisitos Generales:

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

b. Requisitos organolépticos:

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



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N° MGP-077302
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
LEVADURA INSTANTANEA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 6 R.D. N° 071-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización: 13 Agosto 2024	

c. Requisitos fisico-químicos:

Requisitos	Levadura instantánea
Humedad, en g/100 g	Máximo 5,0
Materia seca, g/100 g	Mínimo 95,0
Cenizas en base seca, g/100 g	Máximo 8,7
pH* solución al 10%	Mínimo 3,5
Porcentaje de células vivas	Mínimo 65,0

d. Requisitos microbiológicos:

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

e. Aditivos Alimentarios:

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



4.- ENVASE




a. Forma y tipo de envase:

Papel trilaminado litografiado o film polilaminado al vacío, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

NOTA:

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

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077302
LEVADURA INSTANTANEA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 6 R.D. N° 071-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización: 13 Agosto 2024	

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

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

b. Vida útil:

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

5.- EMPAQUE

a. Para transporte y manipuleo:

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

b. Presentación y Unidad de medida:


Unidad = QUINIENTOS (500) gramos como mínimo

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077302</p>
<p>LEVADURA INSTANTANEA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 6 R.D. N° 071-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 13 Agosto 2024</p>

- Nombre del aditivo
- Fecha de vencimiento
- Lista de ingredientes
- Instrucciones para la conservación y utilización
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador
- País de origen
- Identificación de lote
- Autorización sanitaria (opcional)

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- Documento : Ficha Técnica del producto

Emitido por : Fabricante

Tipo : Original (Hoja membretada)

Firmado por : El jefe de control de calidad del laboratorio
- Documento : Declaración Jurada de origen.
(Debe incluir fecha de producción o fecha
vencimiento y código de lote a internar)

Emitido por : Proveedor


Tipo : Original (Hoja membretada)
- Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo
que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-
V.01 para el tipo de producto

Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL

Tipo : Original
- Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (humedad,
materia seca, cenizas en base seca, pH y
porcentaje de células vivas)

Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL

Tipo : Original

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077302
LEVADURA INSTANTANEA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 6 R.D. N° 071-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización: 13 Agosto 2024	

- e. Documento : Declaración jurada del contenido de aditivos alimentarios del lote a internar por cada internamiento
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

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

10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

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


- (1) Documento : Autorización Sanitaria (Opcional)

Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)

Base legal : Resolución Directoral N° 0684/2003/DIGESA/SA

Tipo : Copia
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto

Emitido por : Fabricante

	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. Nº MGP-077302</p>
<p>LEVADURA INSTANTANEA</p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. Nº 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 6 R.D. Nº 071-2024 MGP/DNTM</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 13 Agosto 2024</p>	

Tipo : Original (Hoja membretada)
Firmado por El jefe de control de calidad del laboratorio

d. Envase unitario:


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

e. Rotulado de cada muestra:

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

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



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077071</p>
<p>CAFÉ INSTANTÁNEO LIOFILIZADO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 080-2025-MGP-DNTM Fecha: 13 FEBRERO 2025</p>	<p>VERSIÓN: 1.</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Febrero 2025</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización:</p>

CAFÉ INSTANTÁNEO LIOFILIZADO

1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento que contenga la descripción, características, especificaciones, otros datos técnicos y de calidad, que debe tener el "café instantáneo liofilizado", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos que realice la institución, permita obtener un producto de óptima calidad.

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

a. Descripción General:

El café instantáneo liofilizado es un tipo de café instantáneo que se obtiene mediante un proceso de congelación y sublimación. Este proceso permite conservar el aroma y sabor del café.

b. Uso:

Este producto es un complemento en el desayuno para el personal de la Institución.

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos Generales:


- (1) El café instantáneo liofilizado deberá estar libre de todo cuerpo extraño y no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza del café.

b. Requisitos organolépticos.

- (1) Color: característico al producto
- (2) Sabor: característico al producto
- (3) Olor: característico al producto

c. Requisitos fisicoquímicos:

- (1) Humedad.: 3,5 % máximo
- (2) Cafeína: 0,9 % mínimo
- (3) Solubilidad en agua caliente: 30 segundos como máximo
- (4) Solubilidad en agua fría: 3 minutos como máximo
- (5) pH: 4,8 – 5,2

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N°
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		MGP-077071
CAFÉ INSTANTANEO LIOFILIZADO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 080-2025-MGP-DNTM Fecha: 13 FEBRERO 2025		VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Febrero 2025	Páginas desde 2 hasta 6		Fecha actualización:

d. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	3	3	5	1	10	10 ²

e. Aditivos Alimentarios:

Deberán cumplir con los niveles permitidos en la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CXS 192-1995).

f. Coadyuvantes de elaboración:

Los coadyuvantes de elaboración utilizados en el producto café instantáneo liofilizado, deberá cumplir las directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (CXG 75-2010).

g. Contaminantes:

Deberán cumplir con los niveles máximos de contaminantes que se especifiquen para el producto en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CXS 193-1995).

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

Lata de hojalata o frasco de vidrio, bolsa trilaminada o bolsa bilaminada de aluminio con polietileno o doy pack.

NOTA:


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

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

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

Prohíbase la utilización de envases fabricados con material reciclado o de segundo uso.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077071</p>
<p>CAFÉ INSTANTÁNEO LIOFILIZADO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 080-2025-MGP-DNTM Fecha: 13 FEBRERO 2025</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Febrero 2025</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización:</p>

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto café instantáneo liofilizado es de UN (1) año, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

5.- EMPAQUE

a. Unidad de medida:

1 Unidad = 1 Lata de hojalata = 180 a 250 gramos

b. Para transporte y manipuleo:


Caja de cartón corrugado resistente al manipuleo y almacenamiento. Prohíbese la utilización de empaques fabricados con material reciclado o de segundo uso.

NOTA: De creerlo conveniente el usuario podrá modificar el tipo de envase y unidad de medida en el objeto de la convocatoria.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

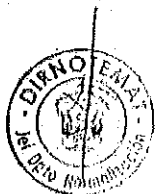
- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- Número de Registro Sanitario
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- Código del lote
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera


 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077071</p>
<p>CAFÉ INSTANTANEO LIOFILIZADO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD. N° 080-2025-MGP-DNTM Fecha: 13 FEBRERO 2025</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Febrero 2025</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización:</p>

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración Jurada de origen.
(Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)
Emitido por : Proveedor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077071
CAFÉ INSTANTANEO LIOFILIZADO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 080-2025-MGP-DNTM Fecha: 13 FEBRERO 2025	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Febrero 2025	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización:	

- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (humedad, cenizas totales, cafeína, pH)
 Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
 Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada, de no contaminantes del lote a internar.
 Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
 Tipo : Original
- h. Documento : Declaración jurada del contenido de aditivos alimentarios del lote a internar.
 Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
 Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO


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

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- NTP 209.316:2019 CAFÉ SOLUBLE O INSTANTANEO. Requisitos.
- Norma General para los Aditivos Alimentarios (CXS 192-1995, revisado 2024)
- Norma General para los Contaminantes (CXS 193-1995, revisado 2023)

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El Para realizar el control de calidad durante el internamiento del café instantáneo liofilizado, el Departamento de Control de Calidad del Material utilizará el "Método de Evaluación para Viveres Secos", previa entrega de la documentación indicada en el párrafo (7) de la presente ficha técnica por parte de la empresa proveedora, conforme a lo establecido en la base legal de cumplimiento obligatorio.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077071</p>
<p>CAFÉ INSTANTANEO LIOFILIZADO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 080-2025-MGP-DNTM Fecha: 13 FEBRERO 2025</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Febrero 2025</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización:</p>

10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).

b. Presentación: Cada unidad de 180 a 250 gramos

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

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


d. Envase unitario:

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

e. Rotulado de cada muestra:

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

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077110
VINAGRE (BLANCO)			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 5 R.D. N° 025-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020	Páginas desde 1 hasta 7	Fecha actualización: 31 Agosto 2023	

VINAGRE (BLANCO)

1.- OBJETO O FINALIDAD

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

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

a. Descripción General:

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

b. Uso:

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

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS


a. Requisitos Generales:

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

b. Requisitos organolépticos:

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077110
VINAGRE (BLANCO)			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001--18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 5 R.D. N° 025-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020	Páginas desde 2 hasta 7	Fecha actualización: 31 Agosto 2023	

(4) Sabor. característico del producto.

c. Requisitos fisicoquímicos:

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

d. Requisitos microbiológicos:

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

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


e. Contaminantes:

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

f. Aditivos Alimentarios:

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



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

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase para internamiento:

Galonera PET y/o PVC de alta densidad, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

NOTA:

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

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

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

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

b. Vida Útil:

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




5.- EMPAQUE

a. Empaque para internamiento:

Caja de cartón de primer uso.



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

b. Unidad de medida:

Unidad = de 200 a 5000 mililitros

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

6.- ROTULADO

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

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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- Documento : Registro Sanitario del producto

Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)


Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

Tipo : Copia
- Documento : Ficha Técnica del producto

Emitido por : Fabricante


Tipo : Original (Hoja membretada)



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

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077110
VINAGRE (BLANCO)			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 025-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020	Páginas desde 6 hasta 7	Fecha actualización: 31 Agosto 2023	

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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

9.- CRITERIOS DE CALIDAD


El vinagre blanco deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- b. Presentación: Cada unidad de 500 mililitros
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

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



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

d. Envase unitario:


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

e. Rotulado de cada muestra:

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

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



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077102
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 5 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 1 hasta 4	Fecha actualización: 07 febrero 2024

ANÍS

1.- OBJETO O FINALIDAD

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

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

a. Descripción General:

Es obtenido de los frutos de Pimpinella anisum.

b. Uso:

Este producto es un producto para ser utilizado para sazonar o mejorar el sabor de los alimentos para el personal de la Institución.

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos Generales:


- (1) No deberá presentar insectos vivos o muertos
- (2) No deberá presentar contaminación apreciable de excremento o pelos de roedores a simple vista.

b. Requisitos organolépticos.

- (1) Olor: característico del producto, libre de olores desagradables o ajenos al producto.
- (2) Sabor: Característico al producto
- (3) Aspecto: Característico al producto.

c. Requisitos microbiológicos:

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g.	
					m	M
Mohos	3	3	5	1	10 ²	10 ³
Enterobacteriaceas	5	3	5	2	10 ²	10 ³

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077102</p>
<p>ANÍS</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 5 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización: 07 febrero 2024</p>

d. Aditivos Alimentarios:

Se podrá añadir aditivos de acuerdo con especificaciones establecidas por la legislación nacional vigente, el país de destino o lo establecido por la norma del Codex Alimentarios CXS 192-1995, revisado 2023 excepto colorantes.

e. Contaminantes:

El anís deberá cumplir con lo establecido en la legislación nacional vigente, o en la norma CCXS 193-1995, revisado 2023 para metales pesados y residuos de plaguicidas, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.


NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil. Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

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

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



	<div>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</div> <div>Normatividad con calidad</div>	<div>FICHA TÉCNICA DE:</div> <div>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</div>	<div>F.T. N°</div> <div>MGP-077102</div>
ANÍS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	<div>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM</div> <div>Fecha: 22 MAYO 2018</div>	<div>VERSIÓN: 5</div> <div>R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM</div>	
<div>Fecha de entrada en vigencia:</div> <div>Marzo 2021</div>	<div>Páginas desde 3 hasta 4</div>	<div>Fecha actualización:</div> <div>07 febrero 2024</div>	

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto anís es de SEIS (6) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

5.- EMPAQUE

a. Para transporte y manipuleo:

Bolsa de polipropileno (PP) de primer uso y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = 1000 gramos como mínimo


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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de anís deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 006-2022-MIDAGRI, Artículo 27° "Decreto Supremo que modifica el Artículo 27° del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG. La etiqueta en idioma español contendrá la siguiente información:

- Nombre del alimento.
- Contenido Neto.
- País de origen o lugar de procedencia.
- Nombre y Dirección del titular de la autorización sanitaria.
- Nombre y Dirección del importador, de corresponder.
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios.
- Identificación del Lote.
- Fecha de Vencimiento o consumir preferentemente antes de.
- Instrucciones para el uso y conservación.




 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE:	
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	
F.T. N° MGP-077102		
ANÍS		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 5 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 4 hasta 4	Fecha actualización: 07 febrero 2024

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración Jurada de origen.
(Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)
Emitido por : Proveedor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- e. Documento : Declaración jurada del contenido de aditivos alimentarios del lote a internar por cada internamiento
Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada, de contaminantes del lote a internar por cada internamiento
Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
Tipo : Original



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077102</p>
<p>ANÍS</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 5 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización: 07 febrero 2024</p>

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

- Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- Decreto Supremo N° 006-2022-MIDAGRI, Decreto Supremo que modifica el Artículo 27° DEL Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobada por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Norma General para los Aditivos Alimentarios (CXS 192-1995, revisado 2023)
- Norma General para los Contaminantes (CXS 193-1995, revisado 2022).

9.- CRITERIOS DE CALIDAD


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

10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- Presentación: Cada muestra de mil (1,000) gramos
- Documentación técnica de presentación obligatoria:

- | | | |
|---------------|---|--|
| (1) Documento | : | Autorización Sanitaria del establecimiento |
| Emitido por | : | Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) |
| Base legal | : | Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria. |
| Tipo | : | Copia |



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077102</p>
<p>ANÍS</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 5 R.D. N° 005-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización: 07 febrero 2024</p>

- (2) Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)

d. Envase unitario:


Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. Rotulado de cada muestra:

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

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



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077305</p>
<p align="center">MEJORADOR DE MASA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 5</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>R.D. N° 005-2024/DNTM 07 Febrero 2024</p>

MEJORADOR DE MASA

1.- OBJETO O FINALIDAD

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

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

a. Descripción General:

El mejorador de masa es destinado a la elaboración de variedad de biscochos y panetones, otorga volumen ya que refuerza el gluten, da un color dorado a la corteza y produce una miga homogénea.

b. Uso:

Este producto es un aditivo para la elaboración de productos de panadería para el personal de la Institución.

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos organolépticos:

(1) Polvo fino, libre de grumos y materias extrañas.

4.- ENVASE


a. Forma y tipo de envase:

Bolsa de Polietileno (PE) resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

NOTA:

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



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077305</p>
<p>MEJORADOR DE MASA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 5</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>R.D. N° 005-2024/DNTM 07 Febrero 2024</p>

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

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

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

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto mejorador de masa es de SEIS (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

5.- EMPAQUE

a. Para transporte y manipuleo:

Caja de cartón corrugado resistente al manipuleo y almacenamiento.

b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = 1000 gramos como mínimo

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




6.- ROTULADO

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

- a. Nombre del producto
- b. Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077305
MEJORADOR DE MASA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 5
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020		Páginas desde 1 hasta 5	R.D. N° 005-2024/DNTM 07 Febrero 2024

- c. Contenido neto
- d. Nombre y dirección del fabricante
- e. Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- f. Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- g. Código del lote
- h. Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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

- b. Documento : Declaración Jurada de origen.
 (Debe incluir fecha de producción o fecha de vencimiento y código de lote a internar)
 Emitido por : Proveedor
 Tipo : Original (Hoja membretada)


8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El producto Mejorador de masa deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		F.T. N° MGP-077305
	MEJORADOR DE MASA		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 5	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020	Páginas desde 1 hasta 5	R.D. N° 005-2024/DNTM 07 Febrero 2024	

10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- b. Presentación: Cada unidad de MIL (1,000) gramos.
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria


Documento	: Ficha Técnica del producto
Emitido por	: Fabricante
Tipo	: Original (Hoja membretada)
- d. Envase unitario:

Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.
- a. Rotulado de cada muestra:

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

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



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077009 *</p>
<p align="center">CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD (<i>Allium cepa</i>)</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4 R.D. N° 062-2025 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 29 Enero 2025</p>

CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD
(*Allium cepa*)

1.- OBJETO O FINALIDAD

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

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

a. Descripción General:

La cebolla roja siendo su nombre científico *Allium cepa*, de base carnosa e hinchada constituye el bulbo formado por numerosas capas gruesas y carnosas al interior.

La cebolla roja a diferencia de la blanca, contienen un tipo de antioxidantes, las antocianinas, que son los pigmentos naturales que les confieren el color violáceo.


b. Uso:

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

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos fitosanitarios:

- (1) Deberán estar enteras
- (2) Tener un aspecto fresco
- (3) Estar sanas y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo
- (4) Estar limpios y exentos de cualquier materia extraña visible; golpes, grietas, rajaduras
- (5) Estar exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto.
- (6) Estar exentas de daños causados por plagas
- (7) Exentas de humedad externa anormal
- (8) Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños
- (9) Alteraciones: V.N. 0 %
- (10) Picadura: V.N. 0 %

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077009
CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD <i>(Allium cepa)</i>		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4 R.D. N° 062-2025 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización: 29 Enero 2025

b. Requisitos organolépticos.

- (11) Color: Característico al producto
- (12) Sabor: Característico al producto
- (13) Forma: Esférica, redonda aplanada, ovalada alargada

c. Requisitos microbiológicos:

AGENTE MICROBIANO	CATEGORÍA	CLASE	N	C	LÍMITE POR G.	
					M	M
Escherichia coli	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	----

d. Aditivos Alimentarios:

No se permite el uso de aditivos alimentarios en la cebolla roja primera calidad.

e. Contaminantes:

Para la cebolla roja de primera calidad se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- (1) Deberá cumplir con los niveles máximos del CODEX STAN 193-1995, revisado 2022, NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS
- (2) Residuos de plaguicidas: la cebolla roja criolla de primera calidad (*Allium cepa*) deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.


4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

La cebolla roja criolla de primera calidad estará en Malla de polietileno (PE) de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

NOTA:

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

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077009
CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD <i>(Allium cepa)</i>		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4 R.D. N° 062-2025 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización: 29 Enero 2025

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

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrílonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

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

b. Vida Útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto cebolla roja criolla de primera calidad es de SIETE (07) días, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

5.- EMPAQUE

a. Unidad de medida:

1 Unidad = 1 saco = CINCUENTA (50) kg

b. Para transporte y manipuleo:


Será determinada por el área usuaria

NOTA: De creerlo conveniente el usuario podrá modificar el tipo y unidad en el objeto de la convocatoria.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

No aplica



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077009
CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD <i>(Allium cepa)</i>		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4 R.D. N° 062-2025 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización: 29 Enero 2025

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN


Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento
 Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
 Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria
 Tipo : Copia (semestral)
- b. Documento : Declaración Jurada de origen.
 Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento, datos del productor y fecha de cosecha.
 Emitido por : Proveedor
 Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración jurada, de libre contaminantes del lote a internar por cada internamiento
 Emitido por : El productor y/o empresa proveedora y firmado.
 Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

- a. Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- b. Decreto Supremo N° 006-2022-MIDAGRI, Decreto Supremo que modifica el Artículo 27° DEL Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobada por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.
- c. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- d. Norma del Codex para las cebollas y los chalotes CXS 348-2022

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077009
CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD <i>(Allium cepa)</i>		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4 R.D. N° 062-2025 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización: 29 Enero 2025


9.- CRITERIOS DE CALIDAD

La cebolla roja criolla de primera calidad deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

No Aplica.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077036</p>
<p>TOMATE PINTO ITALIANO (<i>Solanum lycopersicum</i>)</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4 R.D. N° 063-2025 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 29 Enero 2025</p>

TOMATE PINTO ITALIANO
(*Solanum lycopersicum*)

1.- OBJETO O FINALIDAD

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

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

a. Descripción General:

El tomate pinto italiano siendo su nombre científico *Solanum lycopersicum*, es una hortaliza, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

b. Uso:

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


3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos Generales:

- (1) El Tomate pinto italiano deberán estar enteros.
- (2) Sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.
- (3) Limpios, y prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten el aspecto general del producto.
- (4) Exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica
- (5) Exentos de cualquier olor y/o sabores extraños.
- (6) Con aspecto de fresco.

b. Características organolépticas.

- (1) Color: Verde Amarillo (exterior)
- (2) Anaranjada (pulpa)
- (3) Forma: típica del cultivo
- (4) Diámetro: 10 cm de masa

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N° MGP-077036
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
TOMATE PINTO ITALIANO (<i>Solanum lycopersicum</i>)			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018		VERSIÓN: 4 R.D. N° 063-2025 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 5		Fecha actualización: 29 Enero 2025

c. Requisitos fitosanitarios:

- (1) Desprendimiento de la piel, Máx. 0%
- (2) Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, Máx. 2%
- (3) Brotamiento, Máx. 0%
- (4) Pudrición seca, Máx. 0%
- (5) Pudrición húmeda, Máx. 0%
- (6) Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores), Máx. 1%
- (7) Mezclas varietales, Máx. 2%

d. Requisitos microbiológicos:

AGENTE MICROBIANO	CATEGORÍA	CLASE	N	C	LÍMITE POR G.	
					M	M
Escherichia coli	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	—

e. Aditivos Alimentarios:

No se permite el uso de aditivos alimentarios en el tomate pinto italiano.

f. Contaminantes:


Para el tomate pinto italiano se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- (1) Deberá cumplir con los niveles máximos del CODEX STAN 193-1995, revisado 2022, NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS
- (2) Residuos de plaguicidas: El tomate pinto italiano deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

El Tomate pinto italiano estará en Cajón de madera, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077036</p>
<p>TOMATE PINTO ITALIANO (<i>Solanum lycopersicum</i>)</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4 R.D. N° 063-2025 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 29 Enero 2025</p>

NOTA:

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

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

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

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

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto tomate pinto italiano es de SIETE (07) días, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.



5.- EMPAQUE

a. Unidad de medida:


1 Unidad = 1 cajón = CINCUENTA (50) kg

b. Para transporte y manipuleo:

Será determinada por el área usuaria

NOTA: De creerlo conveniente el usuario podrá modificar el tipo y unidad en el objeto de la convocatoria.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077036</p>
<p>TOMATE PINTO ITALIANO (<i>Solanum lycopersicum</i>)</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4 R.D. N° 063-2025 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 29 Enero 2025</p>

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

No aplica

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN


Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria
Tipo : Copia (semestral)
- b. Documento : Declaración Jurada de origen.
Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento, datos del productor y fecha de cosecha
Emitido por : Proveedor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración jurada, de libre contaminantes del lote a internar por cada internamiento
Emitido por : El productor y/o empresa proveedora, firmado.
Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

- a. Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- b. Decreto Supremo N° 006-2022-MIDAGRI, Decreto Supremo que modifica el Artículo 27° DEL Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobada por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077036
TOMATE PINTO ITALIANO <i>(Solanum lycopersicum)</i>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4 R.D. N° 063-2025 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización: 29 Enero 2025	

c. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".


9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El tomate pinto italiano deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

No Aplica.



	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077037</p>
<p>ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD (<i>Daucus carota</i>)</p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4 R.D. N° Q64-2025 MGP/DNTM</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 29 enero 2025</p>	

ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD

(Daucus carota)

1.- OBJETO O FINALIDAD

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

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

a. Descripción General:

La zanahoria de primera calidad pertenece a la familia de las Umbelíferas, siendo su nombre científico *Daucus carota*, es una raíz vegetal de color naranja y textura leñosa alargada y cónica. Es una planta bianual cultivada por su raíz comestible.


b. Uso:

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

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos Generales:

- (1) La producción de vegetales para el consumo humano debe ceñirse a las Buenas Prácticas Agrícolas que dicta el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego.
- (2) Queda prohibido el uso de aguas servidas, tratadas o sin tratar, para el riego de vegetales rastreros y de tallo corto de consumo crudo, así como de frutales rastreros.
- (3) La zanahoria será de primera calidad y deberá estar conformada por una misma variedad (es decir color, forma y tamaño). Deberán ser frescas, sin grietas, mordeduras y rajaduras.
- (4) En la producción y cosecha de vegetales de consumo humano, deben adoptarse las medidas necesarias para asegurar que los residuos de plaguicidas agrícolas presentes en éstos no excedan los límites máximos establecidos por el Codex Alimentarius.

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		F.T. N° MGP-077037
	ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD <i>(Daucus carota)</i>		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4 R.D. N° 064-2025 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización: 29 enero 2025	

b. Requisitos organolépticos.


- (1) Color: característico al producto
- (2) Textura dura y sólida.
- (3) Sabor ligeramente dulce.
- (4) Enteras y firmes.

c. Requisitos fitosanitarios:

- (1) Tamaño: 15 a 17 cm aproximado.
- (2) Peso: entre 100 y 250 g. aproximado.
- (3) Aspecto: fresco y sano (se excluyen las zanahorias afectadas por podredumbre o daños que impidan el consumo humano).
- (4) Limpias: Exentas de materias extrañas (grasa, tierra, residuos visibles de agroquímicos, etc).
- (5) Exentas de humedad exterior anormal.
- (6) Libre de microorganismos, insectos y hongos.
- (7) Libre de daños mecánicos como golpes, grietas, heridas o rajaduras que provocan el deterioro del producto y hacen que el mismo no sea apto para el consumo humano.
- (8) El producto debe presentar un desarrollo y un estado tal que le permita resistir el transporte, la manipulación y llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.
- (9) Exentas de deformaciones severas que afectan severamente la apariencia del producto.
- (10) No debe de presentar consistencia leñosa (no zanahoria tronco).
- (11) Pudrición: V.N.: 0%
- (12) Picadura: V.N.: 0%

d. Requisitos microbiológicos:

AGENTE MICROBIANO	CATEGORÍA	CLASE	N	C	LÍMITE POR G.	
					M	M
Escherichia coli	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	----

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077037</p>
<p>ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD (<i>Daucus carota</i>)</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4 R.D. N° 064-2025 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 29 enero 2025</p>

e. Aditivos Alimentarios:

No se permite el uso de aditivos alimentarios en la zanahoria primera calidad.

f. Contaminantes:

Para la zanahoria de primera calidad se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- (1) Deberá cumplir con los niveles máximos del CODEX STAN 193-1995, revisado 2022, NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS
- (2) Residuos de plaguicidas: La zanahoria de primera calidad deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

La zanahoria de primera calidad en Malla de polietileno (PE) de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

NOTA:


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

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

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

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



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077037</p>
<p>ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD (<i>Daucus carota</i>)</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4 R.D. N° 064-2025 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 29 enero 2025</p>

b. Vida Útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto zanahoria de primera calidad es de SIETE (07) días, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

5.- EMPAQUE

a. Unidad de medida:

1 Unidad = 1 saco = CINCUENTA (50) kg

b. Para transporte y manipuleo:

Será determinada por el área usuaria

NOTA: De creerlo conveniente el usuario podrá modificar el tipo y unidad en el objeto de la convocatoria.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

No aplica


7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria
Tipo : Copia (semestral)

- b. Documento : Declaración Jurada de origen.
Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento, datos del productor y fecha de cosecha

Emitido por : Proveedor
Tipo : Original (Hoja membretada)

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077037</p>
<p>ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD (<i>Daucus carota</i>)</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4 R.D. N° 064-2025 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 29 enero 2025</p>

- c. Documento : Declaración jurada, de libre contaminantes del lote a internar por cada internamiento
- Emitido por : El productor y/o empresa proveedor y firmado.
- Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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


- Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- Decreto Supremo N° 006-2022-MIDAGRI, Decreto Supremo que modifica el Artículo 27° DEL Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobada por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

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

10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

No Aplica.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077002
APIO COSTEÑO DE PRIMERA CALIDAD (Apium graveolens)			
DÉPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4 R.D. N° 065-2025 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización: 29 enero 2025	

APIO COSTEÑO DE PRIMERA CALIDAD

(Apium graveolens)

1.- OBJETO O FINALIDAD

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

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

a. Descripción General:

El apio siendo su nombre científico *Apium graveolens*, es una planta herbácea de primera calidad, que tiene un tallo largo y fibroso que se estrecha en hojas.


b. Uso:

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

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos Generales:

- (1) La producción de vegetales para el consumo humano debe ceñirse a las Buenas Prácticas Agrícolas que dicta el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego.
- (2) Queda prohibido el uso de aguas servidas, tratadas o sin tratar, para el riego de vegetales rastreros y de tallo corto de consumo crudo, así como de frutales rastreros.
- (3) Los apios deben estar limpios y frescos, pertenecer al mismo cultivo debiendo de tener el grado de madurez que le permita soportar el manejo y conservarse en buenas condiciones, libre de magulladuras.
- (4) Un apio de buena calidad tiene tallos bien formados, pecíolos gruesos, compactos (no significativamente abultados o arqueados), poco curvados, una apariencia fresca y color verde claro. Otros índices de calidad son el largo de los tallos y de la nervadura central de la hoja, ausencia de defectos tales como: corazón negro, pecíolos esponjosos, tallos florales y partiduras.
- (5) Hojas de apio: La presencia de enfermedades, daños por insectos y daños físicos (quebraduras, magulladuras, rasgaduras y otros), restan vida

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077002
APIO COSTEÑO DE PRIMERA CALIDAD (<i>Apium graveolens</i>)			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4 R.D. N° 065-2025 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización: 29 enero 2025	

de anaquel al producto y reducen o pierden totalmente su potencial de comercialización.

- (6) Es un cultivo exigente en agua de buena calidad, el lavado se debe hacer con agua y cloro doméstico.
- (7) Los apios no presentarán síntomas de rancidez, ni sabores, ni olores que indiquen su descomposición, estarán libres de humedad sin hojas secas ni rasgos de descomposición (pudrición).

b. Requisitos organolépticos.

- (1) Color: Típico del cultivo
- (2) Consistencia: Firme
- (3) Forma: Tallo largo con hojas verdes

c. Requisitos fitosanitarios:

- (1) Pudrición: V.N. 0 %
- (2) Picadura: V.N. 0 %
- (3) Libre de enfermedades y plagas que afectan el apio durante su desarrollo y manejo postcosecha.

d. Requisitos microbiológicos:

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
Escherichia coli	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	—


e. Aditivos Alimentarios:

No se permite el uso de aditivos alimentarios en el apio costeño de primera calidad.

f. Contaminantes:

Para el Apio costeño de primera calidad se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- (1) Deberá cumplir con los niveles máximos del CODEX STAN 193-1995, revisado 2022, NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077002
APIO COSTEÑO DE PRIMERA CALIDAD <i>(Apium graveolens)</i>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4 R.D. N° 065-2025 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización: 29 enero 2025	

- (2) Residuos de plaguicidas: El apio deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

Será determinada por el área usuaria

NOTA:

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

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

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

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


b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto Apio costeño de primera calidad es de SIETE (07) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

5.- EMPAQUE

a. Unidad de medida:

Unidad = 1 Unidad = 1 apio de 1 a 5 kg
1 Unidad = 1 atado de 5 a 8 kg

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077002
APIO COSTEÑO DE PRIMERA CALIDAD <i>(Apium graveolens)</i>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4 R.D. N° 065-2025 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización: 29 enero 2025	

b. Para transporte y manipuleo:

Será determinada por el área usuaria

NOTA: De creerlo conveniente el usuario podrá modificar el tipo y unidad en el objeto de la convocatoria.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

No aplica


7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento
 Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
 Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria
 Tipo : Copia (semestral)
- b. Documento : Declaración Jurada de origen.
 (Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento, datos del productor y fecha de cosecha)
 Emitido por : Proveedor
 Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración jurada, de contaminantes del lote a internar por cada internamiento
 Emitido por : El productor y/o empresa proveedora y firmado.
 Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077002</p>
<p>APIO COSTEÑO DE PRIMERA CALIDAD (<i>Apium graveolens</i>)</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4 R.D. N° 065-2025 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 29 enero 2025</p>

- a. Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- b. Decreto Supremo N° 006-2022-MIDAGRI, Decreto Supremo que modifica el Artículo 27° DEL Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobada por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.
- c. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".


9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El apio costeño de primera calidad deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

No Aplica.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077606</p>
<p align="center">CHOCLO DESGRANADO CONGELADO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 081-2025-MGP-DNTM Fecha: 20 FEBRERO 2025</p>	<p>VERSIÓN: I</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Febrero 2025</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización:</p>

CHOCLO DESGRANADO CONGELADO

1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento que contenga la descripción, características, especificaciones, otros datos técnicos y de calidad, que debe tener el "choclo desgranado congelado", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos que realice la institución, permita obtener un producto de óptima calidad.

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

a. Descripción General:

El choclo desgranado congelado de la especie "Zea mays" es un producto de maíz que se obtiene al separar los granos de la mazorca, sometido a cocción hasta lograr la turgencia y posteriormente será congelado.

b. Uso:


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

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos Generales:

- (1) El choclo desgranado congelado deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, salvo pequeñas cantidades de álcali procedentes del proceso desgranado y de residuos de envolturas celulósicas.
- (2) La alcalinidad del choclo desgranado congelado después de su elaboración, deberá ser de tal magnitud que pueda eliminarse totalmente mediante el agua de cocción.
- (3) No deberá producirse choclo desgranado congelado de granos de choclo descompuestos, como consecuencias de ataque de hongos roedores, insectos o de granos fermentados.
- (4) No se permitirá el expendio y comercialización de choclo desgranado congelado que tenga olor a rancio, ácido y en general olor diferente al característico de un producto sano y normal.



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077606
CHOCLO DESGRANADO CONGELADO		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 081-2025-MGP-DNTM Fecha: 20 FEBRERO 2025	VERSIÓN: I
Fecha de entrada en vigencia: Febrero 2025	Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización:

b. Requisitos organolépticos.

- (1) Color: característico al producto
- (2) Textura: firme
- (3) Sabor: característico al producto
- (4) Apariencia: fresco uniforme sin daños físicos causados por agentes patógenos o insectos.

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	1	3	5	3	10 ⁴	10 ⁶
Escherichia coli	5	3	5	2	10	10 ⁴
Salmonella sp	10	2	5	0	Ausencia/25g	-----
Listeria monocitogenes (*)	10	2	5	0	Ausencia/25g	-----

(*) Solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas)

d. Contaminantes:


Para el choclo desgranado congelado se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- (1) Norma General para los Aditivos Alimentarios (CXS 192-1995, revisado 2024)
- (2) Norma General para los Contaminantes (CXS 193-1995, revisado 2023)
- (3) Residuos de plaguicidas: El choclo desgranado congelado deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

El choclo desgranado congelado en Bolsa de polietileno de baja densidad (PEBD), será de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077606
CHOCLO DESGRANADO CONGELADO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 081-2025-MGP-DNTM Fecha: 20 FEBRERO 2025	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Febrero 2025		Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización:

NOTA:

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

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

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

Prohíbese la utilización de envases fabricados con material reciclado o de segundo uso.

b. Vida Útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto choclo desgranado congelado es de SEIS (6) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento congelado, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

Nota: Se debe mantener la cadena de frío a menos 18°C

5.- EMPAQUE

a. Unidad de medida:

1 Unidad = 1 bolsa = UN (1) kg


b. Para transporte y manipuleo:

Será determinada por el área usuaria.

Prohíbese la utilización de empaques fabricados con material reciclado o de segundo uso.

NOTA: De creerlo conveniente el usuario podrá modificar el tipo y unidad en el objeto de la convocatoria.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077606</p>
<p align="center">CHOCLO DESGRANADO CONGELADO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 081-2025-MGP-DNTM Fecha: 20 FEBRERO 2025</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Febrero 2025</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización:</p>

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

- Nombre del producto
- Declaración de Ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- 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, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- Código del lote
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN


Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- | | |
|---|---|
| <p>a. Documento
Emitido por

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

Emitido por
Tipo</p> | <p>: Declaración Jurada de origen.
(Debe incluir fecha de producción o fecha de vencimiento y código de lote a internar)
: Proveedor
: Original (Hoja membretada)</p> |




 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077606</p>
<p align="center">CHOCLO DESGRANADO CONGELADO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 081-2025-MGP-DNTM Fecha: 20 FEBRERO 2025</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Febrero 2025</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización:</p>

- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (humedad, cenizas totales, cafeína, pH)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada, de no contener contaminantes del lote a internar.
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
- Tipo : Original
- h. Documento : Declaración jurada del contenido de aditivos alimentarios del lote a internar.
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
- Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077606</p>
<p>CHOCLO DESGRANADO CONGELADO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 081-2025-MGP-DNTM Fecha: 20 FEBRERO 2025</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Febrero 2025</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización:</p>

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. Norma Técnica Sanitaria NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

9.- CRITERIOS DE CALIDAD


Para realizar el control de calidad durante el internamiento del choclo desgranado congelado, el Departamento de Control de Calidad del Material utilizará el "Método de Evaluación para Verduras y Tubérculos", previa entrega de la documentación indicada en el párrafo (7) de la presente ficha técnica por parte de la empresa proveedora, conforme a lo establecido en la base legal de cumplimiento obligatorio.

10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

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

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



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077607</p>
<p align="center">PAPA PRECOCIDA CONGELADA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 083-2025-MGP-DNTM Fecha: 03 Marzo 2025</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2025</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización:</p>

PAPA PRECOCIDA CONGELADA

1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento que contenga la descripción, características, especificaciones, datos técnicos y de calidad, para la "papa precocida congelada", a fin de obtener un producto de óptima calidad, durante los procesos adquisitivos que realice la institución.

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

a. Descripción General:

La papa precocida congelada de la especie "*Solanum tuberosum*", es sometido a un proceso de escaldado, secado, frito y finalmente congelado.

b. Uso:

La papa precocida congelada es utilizada como insumo para la preparación de los menús del racionamiento orgánico del personal naval.

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS


a. Requisitos Generales:

- (1) La papa precocida congelada deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, salvo pequeñas cantidades de álcali procedentes del proceso de escaldado y de residuos de envolturas celulósicas.
- (2) La alcalinidad de la papa precocida congelada después de su elaboración, deberá ser de tal magnitud que pueda eliminarse totalmente mediante el agua de cocción.
- (3) No deberá producirse papa precocida congelada de papa descompuestas, como consecuencias de ataque de hongos, roedores, insectos o fermentadas.
- (4) No se permitirá el expendio y comercialización de papa precocida congelada que tenga olor a rancio, ácido y en general olor diferente al característico de un producto sano y normal.

b. Requisitos organolépticos.

- (1) Color: característico al producto
- (2) Olor y Sabor: característico al producto, exento de olores y sabores extraños.



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N° MGP-077607
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
PAPA PRECOCIDA CONGELADA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 083-2025-MGP-DNTM Fecha: 03 Marzo 2025		VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2025	Páginas desde 2 hasta 6		Fecha actualización:

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Coliforme	5	3	5	2	10	10 ²
Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10	10 ²
Escherichia coli	6	3	5	1	< 3	-----
Salmonella sp	10	2	5	0	Ausencia/25g	-----

d. Contaminantes:

Para la papa precocida congelada se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- (1) Norma General para los Aditivos Alimentarios (CXS 192-1995, revisado 2024)
- (2) Norma General para los Contaminantes (CXS 193-1995, revisado 2023)
- (3) Residuos de plaguicidas: La papa precocida congelada deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:


La papa precocida congelada en Bolsa de polietileno de baja densidad (PEBD), será de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

NOTA:

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

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

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077607
PAPA PRECOCIDA CONGELADA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 083-2025-MGP-DNTM Fecha: 03 Marzo 2025	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2025	Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización:	

(2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con material reciclado o de segundo uso.

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto papa precocida congelada es de SEIS (6) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento congelado, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

Nota: Se debe mantener la cadena de frío a menos 18°C

5.- EMPAQUE

a. Unidad de medida:

1 Unidad = 1 bolsa = UN (1) kg

b. Para transporte y manipuleo:

Será determinada por el área usuaria.

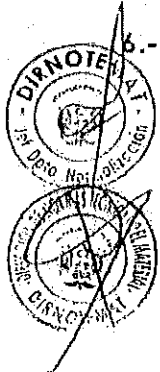
Prohíbese la utilización de empaques fabricados con material reciclado o de segundo uso.


NOTA: De creerlo conveniente el usuario podrá modificar el tipo y unidad en el objeto de la convocatoria.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- Número de Registro Sanitario



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077607
PAPA PRECOCIDA CONGELADA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 083-2025-MGP-DNTM Fecha: 03 Marzo 2025	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2025	Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización:	


- g. Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- h. Código del lote
- i. Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
 Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto
 Emitido por : Fabricante
 Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración Jurada de origen.
 (Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)
 Emitido por : Proveedor
 Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
 Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto
 Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
 Tipo : Original



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077607</p>
<p>PAPA PRECOCIDA CONGELADA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 083-2025-MGP-DNTM Fecha: 03 Marzo 2025</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2025</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización:</p>

- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (humedad, cenizas totales, cafeína, pH)
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada, de no contener contaminantes del lote a internar.
Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
Tipo : Original
- h. Documento : Declaración jurada del contenido de aditivos alimentarios del lote a internar.
Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
Tipo : Original


8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- Norma Técnica Sanitaria NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

Para realizar el control de calidad durante el internamiento de la papa precocida congelada, el Departamento de Control de Calidad del Material utilizará el "Método de Evaluación para Verduras y Tubérculos", previa entrega de la documentación indicada en el párrafo (7) de la presente ficha técnica por parte de la empresa proveedora, conforme a lo establecido en la base legal de cumplimiento obligatorio.


	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077607
PAPA PRECOCIDA CONGELADA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 083-2025-MGP-DNTM Fecha: 03 Marzo 2025	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2025	Páginas desde 6 hasta 6	Fecha actualización:	

10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

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

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

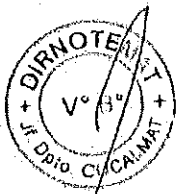



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES SECOS	ME 077002
MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES SECOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD			Versión: 005
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 1 hasta 8	Fecha actualización: 16/01/2025	

MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES SECOS

1.- SITUACIÓN GENERAL

- a. El control de calidad desarrollado por la Dirección de Normas Técnicas del Material comprende el conjunto de tareas de verificación de la conformidad de las características y criterios técnicos de los bienes a ser adquiridos solicitados en las Fichas Técnicas MGP.
- b. El procedimiento de control de calidad de los bienes adquiridos se realiza en DOS (2) momentos:
 - (1) Control de calidad de las muestras presentadas por postores a los procesos de selección del área del Material.
 - (2) Control de calidad de los bienes previo al internamiento.
- c. El procedimiento de control de calidad de proceso de selección o al internamiento del bien (según sea el caso), se realiza en DOS (2) etapas:
 - (1) Control de calidad físico: Consiste en el análisis o evaluación de los parámetros descritos en la respectiva Ficha Técnica MGP, incluido las tolerancias (\pm), mediante pruebas físicas (tamaño, peso, diámetro.) y organolépticas, utilizando equipos e instrumentos de medición calibrados por laboratorios acreditados por el Instituto Nacional de Calidad – INACAL.
 - (2) Control de calidad documentario: Consiste en la lectura, análisis y comparación de los resultados de los parámetros técnicos, los cuales, para su aceptabilidad deben estar dentro de los rangos establecidos en la ficha técnica.
- d. El procedimiento de Control de calidad será realizado en el siguiente orden:
 - (1) Evaluación física
 - (2) Evaluación documentaria
- e. El resultado del control de calidad se informará en razón, si el bien evaluado "cumple" o "no cumple" con los parámetros solicitados. Todo producto que no cumpla con las características técnicas mínimas solicitadas será rechazado.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES SECOS	ME 077002
MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES SECOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 005	
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 2 hasta 8	Fecha actualización: 16/01/2025	

2.- FINALIDAD

Establecer el método de evaluación para realizar la verificación de la conformidad de las características y criterios técnicos solicitadas o también conocido como el control de calidad de los víveres secos realizado por la Dirección de Normas Técnicas del Material.

3.- PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DE CALIDAD

3.1 Control de calidad de las muestras presentadas por los postores a los procesos de selección del área del Material

a. RECEPCION DE MUESTRAS:


- (1) El horario establecido para la recepción de muestras será de lunes a viernes de 08.30 a 15.30 horas.
- (2) El presidente del comité de selección realizará la entrega a la Dirección de Normas técnicas del Material, DOS (2) UNIDADES¹ por cada ítem del presente proceso de selección, que para efectos del presente documento se le denominará "muestra" y "contra muestra".
- (3) La Dirección de Normas técnicas del Material verificará que cada ítem a evaluar presente "muestra" y "contramuestra", exactamente iguales, asimismo, que se encuentren debidamente codificadas; caso las muestras presenten disconformidades, no serán recibidas.
- (4) La Dirección de Normas técnicas del Material verificará que cada ítem presente la documentación requerida; caso contrario, no serán recibidas.

b. CONTROL DE CALIDAD:

- (1) Para la verificación de las características solicitadas en la Ficha Técnica MGP del bien a ser evaluado se requiere que los postores hagan entrega de una muestra y contramuestra:



¹ DOS (2) UNIDADES del bien a adquirirse exactamente iguales, quiere decir que las DOS (2) muestras entregadas tienen las mismas características técnicas, la misma fecha de producción y pertenecen al mismo lote de fabricación, entre otras características de similitud.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES SECOS	ME 077002
MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES SECOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 005	
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 3 hasta 8	Fecha actualización: 16/01/2025	

(a) La muestra o muestra de análisis sufrirá pruebas destructivas que ocasionaran su deterioro, esta muestra al término de las pruebas físicas y químicas será desechada.

(b) La contramuestra o muestra dirimente² deberá mantenerse en custodia, intacta, sin abrir, ni evaluar. En caso surja alguna controversia con los resultados del departamento de Control de Calidad de la Dirección de Normas Técnicas del Material, esta muestra será entregada a un laboratorio de ensayo externo³ acreditado por el Instituto Nacional de Calidad (INACAL) para su evaluación.

(2) La forma de presentación de las muestras se establece en la respectiva Ficha Técnica MGP del bien a adquirirse, el incumplimiento de estas disposiciones ocasionará que la muestra sea descalificada por no cumplir con las condiciones de presentación.

(3) Adicionalmente a la entrega de muestras, para realizar el control de calidad documentario, las empresas postoras presentarán, en idioma español⁴, la siguiente documentación:

(a) Copia del Registro Sanitario emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) o la Autorización Sanitaria del establecimiento emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA), según la naturaleza del producto.

(b) Ficha Técnica del producto (original) emitido por el fabricante, en hoja membretada, detallando los parámetros solicitados en la Ficha Técnica MGP. Este documento identificará de manera legible al firmante como el jefe de Control de Calidad o Producción (nombres, apellidos y firma).


(4) El resultado del control de calidad de las muestras será plasmado en un cuadro de evaluación, se informará en razón, si las

2 Según resolución N° 423 – 2013 - OSCE/PRE la entidad puede solicitar al proveedor la presentación de la muestra dirimente o muestra Nro. 2, a fin de que se pueda corroborar los resultados de la evaluación de la muestra original.

3 Los gastos de la evaluación por un laboratorio de ensayo externo serán asumidos por el postor, los procedimientos para dicha acción serán consultados a través del Comité Selección del respectivo proceso de adquisición.

4 Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. - Decreto Supremo N.° 056-2017EF.- Artículo 38.- Idioma de la documentación y otras formalidades.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES SECOS	ME 077002
MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES SECOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD			Versión: 005
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 4 hasta 8	Fecha actualización: 16/01/2025	

muestras evaluadas "CUMPLE" o "NO CUMPLE" con los parámetros solicitados.

Tabla 1

EVALUACIONES DE CONTROL DE CALIDAD		RESULTADO FINAL
FÍSICO Y QUÍMICO	DOCUMENTARIO	
CUMPLE	CUMPLE	SE ACEPTA
CUMPLE	NO CUMPLE	SE RECHAZA
NO CUMPLE	NO SE REALIZA	SE RECHAZA

- (5) El cuadro de evaluación del departamento de Control de Calidad será firmado, sellado por el evaluador y el jefe del departamento de Control de Calidad, asimismo, presentará el visto bueno de un ingeniero colegiado (en cumplimiento a las normas legales vigentes, Ley Nro. 28858, Ley Nro. 16053).

c. DEVOLUCION DE MUESTRAS:

- (1) Al finalizar todos los actos del respectivo proceso selección, los postores que no fueron favorecidos con la buena pro podrán solicitar la devolución de su contramuestra.
- (2) La "contramuestra" del postor favorecido con la buena pro, permanecerá en custodia por el departamento de Control de Calidad como referencia al momento del internamiento del bien.
- (3) Las "contramuestras" no reclamadas por los postores serán desechadas, pasados los CINCO (5) días hábiles, de la fecha de consentimiento de la buena pro, fecha de declaratorio desierto del proceso de selección o fecha de cumplimiento con el internamiento (según sea el caso).

3.2 Control de calidad de los bienes previo al Internamiento


a. LA EMPRESA PROVEEDORA:

- (1) Obligaciones para el día del internamiento son las siguientes:

- (a) Se presentará al Laboratorio DIRNOTEMAT de Viveres con el lote⁵ a internar, en el horario establecido de lunes a viernes



⁵ Cuando se hace referencia al "LOTE A INTERNAR" en esta publicación, es para describir la cantidad total del bien según contrato u orden de compra. No necesariamente se refiere a UN (1) solo lote de entrega por parte del proveedor.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES SECOS	ME 077002
MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES SECOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 005	
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 5 hasta 8	Fecha actualización: 16/01/2025	

de 08.30 a 13.00 horas. No se recibirá entregas parciales, salvo lo indique el contrato.

- (b) Copia del contrato u orden de compra.
- (c) Guía de remisión, entregada por el representante legal o acreditado por la empresa proveedora.
- (d) El compartimiento de carga de los vehículos de transporte debe presentar condiciones sanitarias que aseguren la inocuidad del bien (Resolución Directoral N°154-2011 del SENASA-DIAIA).
- (e) En el interior del vehículo de transporte debe estibarse la carga de forma que se asegure convenientemente, para cada caso, una buena circulación de aire.
- (f) Del bien: deberá presentar una adecuada identificación del lote.
- (g) De la documentación: deberá presentar la establecido en el control de calidad documentario.
- (h) La empresa proveedora deberá reponer a la Marina de Guerra del Perú, el número de muestras que por la naturaleza de las pruebas físicas hayan sufrido deterioro.


- b. De acuerdo, a lo dispuesto por la Dirección General del Material para que un bien adquirido por la Marina sea internado en los paños de la Dirección de Abastecimiento Naval, previamente, la Dirección de Normas Técnicas del Material, a través de su Departamento de Control de Calidad, realizará las siguientes acciones:

(I) Actos preparatorios

- (a) Recepción de la guía de remisión, debe contener la descripción del bien a internar (denominación del bien, razón social de la empresa proveedora, fecha y peso según lo establezca el contrato).
- (b) Verificar contrato del bien a internarse.
- (c) Comunicar al jefe del departamento de Control de Calidad.
- (d) El jefe del departamento de Control de Calidad seleccionará la Muestra de análisis del lote a internar, a la cual se le denomina "Muestra n°". de acuerdo con lo establecido en la Norma Técnica Peruana NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2023) "Procedimiento de muestreo para inspección por atributos", nivel de inspección normal AQL 2.5%.



6 Entiéndase por "Muestra n°" al número de productos que conforman la Muestra de análisis extraída del lote a internar.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES SECOS	ME 077002
MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES SECOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 005	
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 6 hasta 8	Fecha actualización: 16/01/2025	

- (e) En caso el evaluador lo considere necesario para una mejor evaluación, se extraerá un número mayor de "Muestra n". Los productos que conforman la "Muestra n", al finalizar el control de calidad, serán reintegradas al lote a internar, salvo aquellas que hayan sufrido deterioro como consecuencia de las pruebas físicas realizadas.
- (f) En caso el evaluador no tenga acceso a la totalidad del lote a internar y no se logre extraer la "Muestra n" como corresponde; se procederá a realizar el muestreo al máximo nivel especial de inspección, de acuerdo con lo establecido en la Norma Técnica Peruana NTP-ISO 2859-1:2013 "Procedimiento de muestreo para inspección por atributos"; se deberá considerar la cantidad de muestras a extraer, solo aquellas que sean de fácil acceso.


(2) Control de calidad físico

- (a) La verificación de las características físicas se realizará con equipos e instrumentos de medición por ejemplo (vernier digital, lupa, estereoscopio, balanza), métodos propios no normalizados y normas técnicas estandarizadas.
- (b) Se procede a analizar las características físicas de la muestra según lo requerido en la ficha técnica de las bases integradas del proceso de selección.
 1. Verificación organoléptica: color, olor, sabor, aspecto, forma, consistencia y textura.
 2. Verificación física: diámetro, tamaño, peso y fitosanitario (verificación de daños físicos y biológicos).
- (c) En caso el producto no cumpla con el control de calidad físico en concordancia a la tabla 1, se rechazará, se elaborará el acta de rechazo correspondiente, la cual será firmada por el personal evaluador del laboratorio de la División de Víveres y Bromatología, jefe del departamento de Control de Calidad y el representante legal o acreditado por la empresa proveedora.

(3) Control de calidad documentario

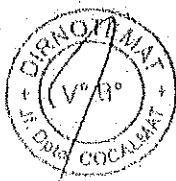
- (a) Consiste en la revisión del cumplimiento de los documentos establecidos en las fichas técnicas.
- (b) Ficha Técnica del producto (original) emitido por el fabricante, en hoja membretada, detallando los parámetros solicitados en la Ficha Técnica MGP. Este




	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES SECOS	ME 077002
MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES SECOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 005	
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 7 hasta 8	Fecha actualización: 16/01/2025	

documento identificará de manera legible al firmante como el jefe de Control de Calidad o Producción (nombres, apellidos y firma)

- (c) Original de los Informes de Ensayo de los resultados de los análisis detallados en la respectiva Ficha Técnica MGP. La muestra analizada deberá ser extraída del lote a internar a la Marina de Guerra del Perú.
- (d) Las pruebas serán realizadas en un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL con alcance en pruebas para alimentos.
- (e) El documento del Informe de Ensayo:
 - 1. No debe tener una fecha mayor a VEINTE (20) días calendario de la fecha de internamiento.
 - 2. En los Datos de identificación de la muestra del documento, debe considerar la descripción de la etiqueta y lote de fabricación.
 - 3. No debe presentar enmendaduras ni borrones.
- (f) Copia de la Autorización Sanitaria del establecimiento emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA).
- (g) Copia de la Resolución Directoral vigente que otorga la Validación Técnica del plan HACCP, Para productos nacionales, emitido por la Dirección General de salud Ambiental e inocuidad alimentaria (DIGESA), para productos industrializados
- (h) En caso el producto no cumpla con el control documentario se rechazará, se elaborará el acta de rechazo correspondiente, la cual será firmada por el personal evaluador del laboratorio de la División de Víveres y Bromatología, jefe del departamento de Control de Calidad y el representante legal o acreditado por la empresa proveedora.
- (4) Si la empresa proveedora se presenta únicamente con el bien a internar, es decir, sin la documentación solicitada, no procederá el control de calidad ni el internamiento.
- (5) Las evaluaciones de control de calidad del bien a internar son eliminatorias, es decir, que si el bien presentado, no aprueba la primera evaluación, no será necesario realizar la siguiente evaluación, como indica en la Tabla 1.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES SECOS	ME 077002
MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES SECOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD			Versión: 005
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 8 hasta 8	Fecha actualización: 16/01/2025	

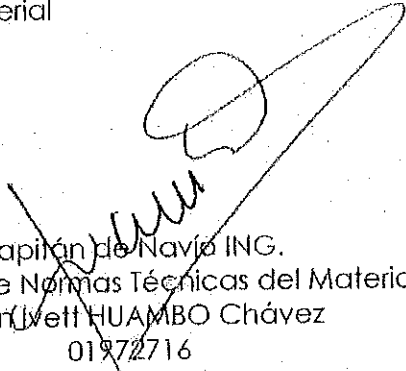
- (6) En caso el producto no cumpla con el control de calidad documental se rechazará, se elaborará el acta de rechazo correspondiente, la cual será firmada por el personal evaluador del laboratorio de la División de Víveres y Bromatología, jefe del departamento de Control de Calidad y el representante legal o acreditado por la empresa proveedora.
- (7) Asimismo, se plasmará el resultado final con un sello de color azul de "APROBADO" o un sello de color rojo de "RECHAZADO" (según corresponda) en la guía de remisión de la empresa proveedora entregada al momento del internamiento del bien.


4.- DISPOSICIONES ESPECÍFICAS DEL CONTROL DE CALIDAD

- El método de evaluación a ejecutar para la verificación organoléptica es un método propio no normalizado, es decir, un método establecido por la Dirección de Normas Técnicas del Material, que consiste en la inspección visual ordenada y la percepción a través de los sentidos del tacto, olfato y gusto de las propiedades organolépticas del bien, comparando los parámetros solicitados versus lo observado en el bien presentado por la empresa proveedora. La verificación organoléptica de los alimentos se realizará según lo especificado en la respectiva Ficha Técnica del bien solicitado.
- La verificación del cumplimiento del envase que contiene el producto se realizará mediante inspección visual y deberá cumplir de acuerdo con lo establecido en la normativa nacional vigente.

5.- INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS

- Organismo de origen
Dirección de Normas Técnicas del Material
- Tiempo de vigencia
Entra en vigencia: A su publicación
Sale de vigencia: Con orden


 Capitán de Navío ING.
 Directora de Normas Técnicas del Material
 Hellen HUAMBO Chávez
 01972716

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VERDURAS Y TUBÉRCULOS	ME 077003
MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VERDURAS Y TUBÉRCULOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD			Versión: 005
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización: 16/01/2025	

MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VERDURAS Y TUBÉRCULOS


1.- SITUACIÓN GENERAL

- a. El control de calidad desarrollado por la Dirección de Normas Técnicas del Material comprende el conjunto de tareas de verificación de la conformidad de las características y criterios técnicos de los bienes a ser adquiridos solicitados en las Fichas Técnicas MGP.
- b. El procedimiento de control de calidad de los bienes adquiridos se realiza en DOS (2) etapas:
 - (1) Control de calidad físico: Consiste en el análisis o evaluación de los parámetros descritos en la respectiva Ficha Técnica MGP, incluido las tolerancias (\pm), mediante pruebas físicas (tamaño, peso, diámetro,) y organolépticas, utilizando equipos e instrumentos de medición calibrados por laboratorios acreditados por el Instituto Nacional de Calidad – INACAL.
 - (2) Control de calidad documentario: Consiste en la lectura, análisis y comparación de los resultados de los parámetros técnicos, los cuales, para su aceptabilidad deben estar dentro de los rangos establecidos en la ficha técnica.
- c. El procedimiento de Control de calidad será realizado en el siguiente orden:
 - (1) Evaluación física
 - (2) Evaluación documentaria
- d. El resultado del control de calidad se informará en razón, si el bien evaluado "cumple" o "no cumple" con los parámetros solicitados. Todo producto que no cumpla con las características técnicas mínimas solicitadas será rechazado.



2.- FINALIDAD

Establecer el método de evaluación para realizar la verificación de la conformidad de las características y criterios técnicos solicitados o también conocido como el control de calidad de verduras y tubérculos realizado por la Dirección de Normas Técnicas del Material.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VERDURAS Y TUBÉRCULOS	ME 077003
MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VERDURAS Y TUBÉRCULOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 005	
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización: 16/01/2025	

3.- PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DE CALIDAD

3.1 Control de calidad de los bienes previo al internamiento

a. La empresa proveedora

(1) Obligaciones para el día del internamiento son las siguientes:

- Se presentará al Laboratorio DIRNOTEMAT de Viveres con el lote¹ a internar, en el horario establecido de lunes a viernes de 08.30 a 13.00 horas. No se recibirá entregas parciales, salvo lo indique el contrato.
- Cópia del contrato u orden de compra.
- Guía de remisión, entregada por el representante legal o acreditado por la empresa proveedora.
- El compartimiento de carga de los vehículos de transporte debe presentar condiciones sanitarias que aseguren la inocuidad del bien de acuerdo a la guía de buenas prácticas de producción e higiene (Guía sobre transporte de la Resolución Directoral N°154-2011 del SENASA-DIAIA).
- En el interior del vehículo de transporte debe estibarse la carga de forma que se asegure convenientemente, para cada caso, una buena circulación de aire.
- Del bien: deberá presentar una adecuada identificación del lote.
- De la documentación: deberá presentar la establecido en el control de calidad documentario.
- La empresa proveedora deberá reponer a la Marina de Guerra del Perú, el número de muestras que por la naturaleza de las pruebas físicas hayan sufrido deterioro.


b. De acuerdo, a lo dispuesto por la Dirección General del Material para que un bien adquirido por la Marina sea internado en los paños de la Dirección de Abastecimiento Naval, previamente, la Dirección de Normas Técnicas del Material, a través de su Departamento de Control de Calidad, realizará las siguientes acciones:

(1) Actos preparatorios

- Recepción de la guía de remisión, debe contener la descripción del bien a internar (denominación del bien, razón social de la empresa proveedora, fecha y peso según lo establezca el contrato).

¹ Cuando se hace referencia al "LOTE A INTERNAR" en esta publicación, es para describir la cantidad total del bien según contrato u orden de compra. No necesariamente se refiere a UN (1) solo lote de entrega por parte del proveedor.




	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VERDURAS Y TUBÉRCULOS	ME 077003
MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VERDURAS Y TUBÉRCULOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 005	
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización: 16/01/2025	

- (b) Verificar contrato del bien a internarse
- (c) Comunicar al jefe del departamento de Control de Calidad.
- (d) El Jefe del Departamento de Control de Calidad seleccionará la Muestra de análisis del lote a internar, a la cual se le denomina "Muestra n²". de acuerdo con lo establecido en la Norma Técnica Peruana NTP-ISO 2859-1:2013 "Procedimiento de muestreo para inspección por atributos", nivel de inspección normal AQL 2.5%.
- (e) En caso el evaluador lo considere necesario para una mejor evaluación, se extraerá un número mayor de "Muestra n". Los productos que conforman la "Muestra n", al finalizar el control de calidad, serán reintegradas al lote a internar, salvo aquellas que hayan sufrido deterioro como consecuencia de las pruebas físicas realizadas.
- (f) En caso el evaluador no tenga acceso a la totalidad del lote a internar y no se logre extraer la "Muestra n" como corresponde; se procederá a realizar el muestreo al máximo nivel especial de inspección, de acuerdo con lo establecido en la Norma Técnica Peruana NTP-ISO 2859-1:2013 "Procedimiento de muestreo para inspección por atributos"; se deberá considerar la cantidad de muestras a extraer, solo aquellas que sean de fácil acceso.

(2) Control de calidad físico

- (a) La verificación de las características físicas se realizará con equipos e instrumentos de medición por ejemplo (vernier digital, lupa, estereoscopio, balanza), métodos propios no normalizados y normas técnicas estandarizadas.
- (b) Se procede a analizar las características físicas de la muestra según lo requerido en la ficha técnica de las bases integradas del proceso de selección.
 1. Verificación organoléptica: color, olor, sabor, aspecto, forma, consistencia y textura.
 2. Verificación física: diámetro, tamaño, peso y fitosanitario (verificación de daños físicos y biológicos).
- (c) En caso el producto no cumpla con el control de calidad físico se rechazará, se elaborará el acta de rechazo correspondiente, la cual será firmada por el personal

2 Entiéndase por "Muestra n" al número de productos que conforman la Muestra de análisis extraída del lote a internar.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VERDURAS Y TUBÉRCULOS	ME 077003
MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VERDURAS Y TUBÉRCULOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD			Versión: 005
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización: 16/01/2025	

evaluador del laboratorio de la División de Víveres y Bromatología, jefe del departamento de Control de Calidad y el representante legal o acreditado por la empresa proveedora.

(3) Control de calidad documentario

- (a) Consiste en la revisión del cumplimiento de los documentos establecidos en las fichas técnicas.
- (b) Copia de la Autorización Sanitaria del establecimiento emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA).
- (c) En caso el producto no cumpla con el control documentario se rechazará, se elaborará el acta de rechazo correspondiente, la cual será firmada por el personal evaluador del laboratorio de la División de Víveres y Bromatología, jefe del departamento de Control de Calidad y el representante legal o acreditado por la empresa proveedora.

(4) Si la empresa proveedora se presenta únicamente con el bien a internar, es decir, sin la documentación solicitada, no procederá el control de calidad ni el internamiento.

(5) Las evaluaciones de control de calidad del bien a internar son eliminatorias, es decir, que si el bien presentado, no aprueba la primera evaluación, no será necesario realizar la siguiente evaluación, ver la siguiente tabla:


EVALUACIONES DE CONTROL DE CALIDAD		RESULTADO FINAL
FÍSICO Y QUÍMICO	DOCUMENTARIO	
CUMPLE	CUMPLE	SE ACEPTA
CUMPLE	NO CUMPLE	SE RECHAZA
NO CUMPLE	NO SE REALIZA	SE RECHAZA

(6) Asimismo, se plasmará el resultado final con un sello de color azul de "APROBADO" o un sello de color rojo de "RECHAZADO", (según corresponda) en la guía de remisión de la empresa proveedora entregada al momento del internamiento del bien.



4.- DISPOSICIONES ESPECÍFICAS DEL CONTROL DE CALIDAD

- a. El método de evaluación a ejecutar para la verificación organoléptica es un método propio no normalizado, es decir, es un método establecido

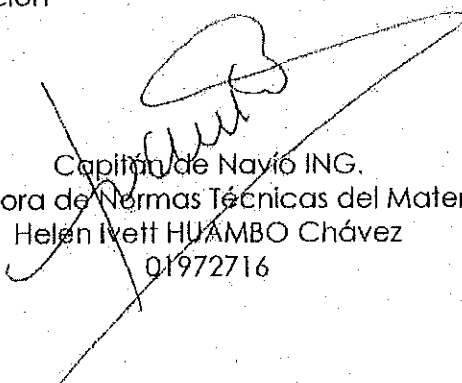
	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VERDURAS Y TUBÉRCULOS	ME 077003
MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VERDURAS Y TUBÉRCULOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD			Versión: 005
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización: 16/01/2025	

por la Dirección de Normas Técnicas del Material, que consiste en la inspección visual ordenada y la percepción a través de los sentidos del tacto, olfato y gusto de las propiedades organolépticas del bien, comparando los parámetros solicitados versus lo observado en el bien presentado por la empresa proveedora. La verificación organoléptica de los alimentos se realizará según lo especificado en la respectiva Ficha Técnica del bien solicitado.

- b. La verificación del cumplimiento del envase que contiene el producto se realizará mediante inspección visual y deberá cumplir de acuerdo con lo establecido en la normativa nacional vigente.

5.- INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS

- a. Organismo de origen
Dirección de Normas Técnicas del Material
- b. Tiempo de vigencia
 Entra en vigencia: A su publicación
 Sale de vigencia: Con orden


 Capitán de Navío ING.
 Directora de Normas Técnicas del Material
 Helen Ivett HUAMBO Chávez
 01972716