

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

[El texto redactado en letra cursiva, está referido a información referencial a tener en cuenta por la Entidad y no deberá incluirse en las Bases Estandarizadas]

OBJETIVO

Orientar a las Entidades en la elaboración de las Bases Estandarizadas del procedimiento de Subasta Inversa Electrónica - SIE para la contratación de bienes comunes.

El presente documento de Información Complementaria está constituido por las siguientes partes:

Parte I - REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS DEL PROVEEDOR DEL BIEN

La información contenida en esta parte, precisará los requisitos documentarios mínimos y vigentes que deberá presentar el proveedor en un procedimiento de selección, de tal forma que se acredite el llevar a cabo la actividad económica materia de la contratación, según la reglamentación aplicable en el territorio nacional; asimismo, la inclusión de los referidos requisitos mínimos en las Bases para la convocatoria de una SIE, se realizará en el Capítulo IV **"Requisitos de Habilitación"** de las Bases Estandarizadas, aprobadas por el OSCE.

Nº	BIENES	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL		
1.	Ajo categoría primera	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
2.	Ajo categoría segunda	
3.	Ajo categoría tercera	
4.	Alcachofa categoría extra	
5.	Alcachofa categoría I	
6.	Alcachofa categoría II	
7.	Arveja partida calidad 1 – extra	
8.	Arveja partida calidad 2 – superior	
9.	Arveja partida calidad 3 – corriente	
10.	Arveja verde categoría extra	
11.	Arveja verde categoría primera	
12.	Arveja verde categoría segunda	
13.	Camote amarillo calidad primera	
14.	Camote amarillo calidad segunda	
15.	Camote amarillo calidad tercera	
16.	Carambola categoría extra	
17.	Carambola categoría I	
18.	Carambola categoría II	
19.	Choclo categoría extra o primera	
20.	Choclo categoría segunda	
21.	Choclo categoría tercera	
22.	Col crespa calidad extra	
23.	Col crespa calidad primera	
24.	Col crespa calidad segunda	
25.	Durazno categoría extra	
26.	Durazno categoría I	
27.	Durazno categoría II	
28.	Durazno categoría III	
29.	Espárrago blanco categoría extra	

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

Nº	BIENES	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL		
30.	Espárrago blanco categoría I	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
31.	Espárrago blanco categoría II	
32.	Espárrago verde categoría extra	
33.	Espárrago verde categoría I	
34.	Espárrago verde categoría II	
35.	Fresa calidad extra	
36.	Fresa calidad primera	
37.	Fresa calidad segunda	
38.	Frijol Bayo calidad 1 – extra	
39.	Frijol Bayo calidad 2 – superior	
40.	Frijol Bayo calidad 3 – corriente	
41.	Frijol blanco calidad 1 – extra	
42.	Frijol blanco calidad 2 – superior	
43.	Frijol blanco calidad 3 – corriente	
44.	Frijol Caballero calidad 1 – extra	
45.	Frijol Caballero calidad 2 – superior	
46.	Frijol Caballero calidad 3 – corriente	
47.	Frijol Canario calidad 1 – extra	
48.	Frijol Canario calidad 2 – superior	
49.	Frijol Canario calidad 3 – corriente	
50.	Frijol Castilla calidad 1 – extra	
51.	Frijol Castilla calidad 2 – superior	
52.	Frijol Castilla calidad 3 – corriente	
53.	Frijol Panamito calidad 1 – extra	
54.	Frijol Panamito calidad 2 – superior	
55.	Frijol Panamito calidad 3 – corriente	
56.	Garbanzo calidad 1 – extra	
57.	Garbanzo calidad 2 – superior	
58.	Garbanzo calidad 3 – corriente	
59.	Granadilla categoría extra	
60.	Granadilla categoría I	
61.	Granadilla categoría II	
62.	Haba entera seca calidad primera	
63.	Haba entera seca calidad segunda	
64.	Haba entera seca calidad tercera	
65.	Harina de plátano ¹	
66.	Lenteja calidad 1 – extra	
67.	Lenteja calidad 2 – superior	

¹ Para los alimentos en los cuales la operación de secado es natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiera necesariamente control), la competencia corresponde al SENASA y el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho Organismo competente; si cambian el secado por uno de tipo industrial, el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante la DIGESA.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

Nº	BIENES	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL		
68.	Lenteja calidad 3 – corriente	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
69.	Limón categoría extra	
70.	Limón categoría I	
71.	Limón categoría II	
72.	Maíz canchero huancavelicano de categoría primera	
73.	Maíz canchero huancavelicano de categoría segunda	
74.	Maíz canchero huancavelicano de categoría tercera	
75.	Maíz canchero Paro de categoría primera	
76.	Maíz canchero Paro de categoría segunda	
77.	Maíz canchero Paro de categoría tercera	
78.	Maíz canchero Píscorunto de categoría primera	
79.	Maíz canchero Píscorunto de categoría segunda	
80.	Maíz canchero Píscorunto de categoría tercera	
81.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría primera	
82.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría segunda	
83.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría tercera	
84.	Maíz Chulpi de categoría primera	
85.	Maíz Chulpi de categoría segunda	
86.	Maíz Chulpi de categoría tercera	
87.	Maíz Cusco de categoría primera	
88.	Maíz Cusco de categoría segunda	
89.	Maíz Cusco de categoría tercera	
90.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría primera	
91.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría segunda	
92.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría tercera	
93.	Maíz Morocho de categoría primera	
94.	Maíz Morocho de categoría segunda	
95.	Maíz Morocho de categoría tercera	
96.	Mandarina Satsuma categoría extra	
97.	Mandarina Satsuma categoría I	
98.	Mandarina Satsuma categoría II	
99.	Mandarina Satsuma categoría III	
100.	Mango Edwards categoría I	
101.	Mango Edwards categoría II	
102.	Mango Edwards categoría premium	

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

Nº	BIENES	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL		
103.	Mango Haden categoría I	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
104.	Mango Haden categoría II	
105.	Mango Haden categoría premium	
106.	Mango Keitt categoría I	
107.	Mango Keitt categoría II	
108.	Mango Keitt categoría premium	
109.	Mango Kent categoría I	
110.	Mango Kent categoría II	
111.	Mango Kent categoría premium	
112.	Mango Tommy Atkins categoría I	
113.	Mango Tommy Atkins categoría II	
114.	Mango Tommy Atkins categoría premium	
115.	Manzana Delicia categoría extra	
116.	Manzana Delicia categoría I	
117.	Manzana Delicia categoría II	
118.	Maracuyá categoría extra	
119.	Maracuyá categoría I	
120.	Maracuyá categoría II	
121.	Mazorca de maíz morado categoría primera	
122.	Mazorca de maíz morado categoría segunda	
123.	Melón categoría extra	
124.	Melón categoría primera	
125.	Melón categoría segunda	
126.	Naranja Valencia categoría extra	
127.	Naranja Valencia categoría I	
128.	Naranja Valencia categoría II	
129.	Naranja Valencia categoría III	
130.	Naranja Washington Navel categoría extra	
131.	Naranja Washington Navel categoría I	
132.	Naranja Washington Navel categoría II	
133.	Naranja Washington Navel categoría III	
134.	Pallar bebe calidad corriente	
135.	Pallar bebe calidad extra	
136.	Pallar bebe calidad superior	
137.	Pallar calidad corriente	
138.	Pallar calidad extra	
139.	Pallar calidad superior	
140.	Palta Fuerte categoría extra	
141.	Palta Fuerte categoría I	
142.	Palta Fuerte categoría II	
143.	Papa Canchán calidad extra	
144.	Papa Canchán calidad primera	

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

Nº	BIENES	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL		
145.	Papa Canchán calidad segunda	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
146.	Papa Huayro calidad extra	
147.	Papa Huayro calidad primera	
148.	Papa Huayro calidad segunda	
149.	Papa Perricholi calidad extra	
150.	Papa Perricholi calidad primera	
151.	Papa Perricholi calidad segunda	
152.	Papa Peruanita calidad extra	
153.	Papa Peruanita calidad primera	
154.	Papa Peruanita calidad segunda	
155.	Papa Yungay calidad extra	
156.	Papa Yungay calidad primera	
157.	Papa Yungay calidad segunda	
158.	Papaya categoría extra	
159.	Papaya categoría I	
160.	Papaya categoría II	
161.	Pepinillo calidad primera	
162.	Pepinillo calidad segunda	
163.	Pepinillo calidad tercera	
164.	Pera categoría extra	
165.	Pera categoría primera	
166.	Pera categoría segunda	
167.	Plátano de seda categoría extra	
168.	Plátano de seda categoría I	
169.	Plátano de seda categoría II	
170.	Quinoa grado 1 ²	
171.	Quinoa grado 2 ²	
172.	Sandía categoría extra	
173.	Sandía categoría primera	
174.	Tangelo categoría extra	
175.	Tangelo categoría I	
176.	Tangelo categoría II	
177.	Tangelo categoría III	
178.	Uva Italia categoría extra	
179.	Uva Italia categoría I	
180.	Uva Italia categoría II	
181.	Uva Red Globe categoría extra	
182.	Uva Red Globe categoría I	
183.	Uva Red Globe categoría II	

² Para los alimentos en los cuales la operación de secado es natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiera necesariamente control), la competencia corresponde al SENASA y el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho Organismo competente; si cambian el secado por uno de tipo industrial, el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante la DIGESA.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

Nº	BIENES	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL		
184.	Vainita calidad extra	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
185.	Vainita calidad primera	
186.	Vainita calidad segunda	
187.	Yuca categoría extra	
188.	Yuca categoría I	
189.	Yuca categoría II	
190.	Zapallo Macre categoría cuarta	
191.	Zapallo Macre categoría primera	
192.	Zapallo Macre categoría segunda	
193.	Zapallo Macre categoría tercera	

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

Nº	BIENES	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		
194.	Charqui ³	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito bastará que, en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
195.	Huevo de gallina calidad primera	
196.	Huevo de gallina calidad segunda	
197.	Huevo de gallina calidad tercera	
198.	Filete de pechuga de pollo refrigerado	
199.	Filete de pierna completa de pollo refrigerado	
200.	Menudencia de pollo refrigerada (pata, cabeza, pescuezo, molleja, corazón, hígado)	
201.	Encuentro de pollo refrigerado	
202.	Pechuga entera con alas de pollo refrigerada	
203.	Pechuga especial de pollo refrigerada	
204.	Pierna de pollo refrigerada	
205.	Pierna especial de pollo refrigerada	
206.	Pierna con encuentro de pollo refrigerada	
207.	Filete de pechuga de pollo congelado	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
208.	Pierna de pollo congelada	
209.	Pierna con encuentro de pollo congelada	
210.	Pierna especial de pollo congelada	
211.	Filete de pierna completa de pollo congelado	
212.	Encuentro de pollo congelado	
213.	Pechuga entera con alas de pollo congelada	
214.	Pechuga especial de pollo congelada	

³ Para los alimentos en los cuales la operación de secado es natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiera necesariamente control), la competencia corresponde al SENASA y el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho Organismo competente; si cambian el secado por uno de tipo industrial, el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante la DIGESA.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

Nº	BIENES	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		
215.	Pollo entero con menudencia refrigerado	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p>
216.	Pollo entero sin menudencia refrigerado	<p>O,</p> <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 12 del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.</p> <p>Nota: La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
217.	Pollo entero sin menudencia congelado	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>O,</p> <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 12 del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.</p> <p>Nota: La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

Nº	BIENES	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		
218.	Carcasa de res calidad extra congelada	Copia simple de la Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA; según lo establecido en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.
219.	Carcasa de res calidad extra refrigerada	
220.	Carcasa de res calidad primera congelada	Nota: Los mataderos tipo 1 que no cuenten con infraestructura para la refrigeración o congelamiento de las carcasas o cuartos compensados, deben subcontratar estos servicios. <u>En el caso de que el producto reciba servicio de refrigeración o congelamiento en un establecimiento diferente al Centro de Faenado antes de su entrega:</u>
221.	Carcasa de res calidad primera refrigerada	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente donde ha sido refrigerada o congelada la carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
222.	Carne de res - Cuarto anterior compensado calidad extra congelado	<u>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de faenado antes de su entrega:</u>
223.	Carne de res - Cuarto anterior compensado calidad extra refrigerado	Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
224.	Carne de res – Cuarto anterior compensado calidad primera congelado	<u>Para producto importado:</u> Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010.
225.	Carne de res - Cuarto anterior compensado calidad primera refrigerado	
226.	Carne de res – Cuarto posterior compensado calidad extra congelado	Y,
227.	Carne de res - Cuarto posterior compensado calidad extra refrigerado	<u>Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado:</u> Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

Nº	BIENES	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		
228.	Carne de res – Cuarto posterior compensado calidad primera congelado	Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
229.	Carne de res – Cuarto posterior compensado calidad primera refrigerado	
230.	Carne de res – Corte asado pejerrey congelado	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o la menudencia, según corresponda; otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
231.	Carne de res – Corte asado pejerrey refrigerado	
232.	Carne de res – Corte bola de lomo congelado	
233.	Carne de res – Corte bola de lomo refrigerado	
234.	Carne de res – Corte churrasco largo congelado	
235.	Carne de res – Corte churrasco largo refrigerado	
236.	Carne de res – Corte churrasco parrillero congelado	
237.	Carne de res – Corte churrasco parrillero refrigerado	
238.	Carne de res – Corte costillar congelado	
239.	Carne de res – Corte costillar refrigerado	
240.	Carne de res – Corte cuadril congelado	<p><u>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega:</u></p> <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p><u>Para producto importado:</u></p> <p>Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010;</p> <p>Y,</p> <p><i>Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado:</i></p> <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p>
241.	Carne de res – Corte cuadril refrigerado	
242.	Carne de res – Corte lomo fino congelado	
243.	Carne de res – Corte lomo fino refrigerado	
244.	Carne de res – Corte malaya congelado	
245.	Carne de res – Corte malaya refrigerado	
246.	Carne de res – Corte osobuco congelado	
247.	Carne de res – Corte osobuco refrigerado	
248.	Carne de res – Corte sancochado de pecho congelado	
249.	Carne de res – Corte sancochado de pecho refrigerado	

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

Nº	BIENES	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		
250.	Carne de res – Corte tapa congelado	<p>Nota: La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
251.	Carne de res – Corte tapa refrigerado	
252.	Menudencia de res – Corazón congelado	
253.	Menudencia de res – Corazón refrigerado	
254.	Menudencia de res – Hígado congelado	
255.	Menudencia de res – Hígado refrigerado	
256.	Menudencia de res – Mondongo congelado	
257.	Menudencia de res – Mondongo refrigerado	
258.	Menudencia de res – Patas congeladas	
259.	Menudencia de res – Patas refrigeradas	
260.	Menudencia de res – Pulmón congelado	
261.	Menudencia de res – Pulmón refrigerado	
262.	Carne de porcino - Carcasa congelada	<p>Copia simple de la Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA; según lo establecido en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.</p>
263.	Carne de porcino - Carcasa refrigerada	<p>Nota: Los mataderos tipo 1 que no cuenten con infraestructura para la refrigeración o congelamiento de las carcasas, deben subcontratar estos servicios.</p>
264.	Carne de porcino - Carcasa de gorrino calidad primera congelada	<p><u>En el caso de que el producto reciba servicio de refrigeración o congelamiento en un establecimiento diferente al Centro de Faenado antes de su entrega:</u> Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente donde ha sido refrigerada o congelada la carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p>
265.	Carne de porcino - Carcasa de gorrino calidad primera refrigerada	<p><u>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de faenado antes de su entrega:</u></p>

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

Nº	BIENES	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		
266.	Carne de porcino - Carcasa de gorrino calidad extra congelada	Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
267.	Carne de porcino - Carcasa de gorrino calidad extra refrigerada	<u>Para producto importado:</u> Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010;
268.	Carne de porcino - Carcasa de lechón calidad extra congelada	Y,
269.	Carne de porcino - Carcasa de lechón calidad extra refrigerada	<i>Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado:</i> Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
270.	Carne de porcino - Carcasa de lechón calidad primera congelada	Nota:
271.	Carne de porcino - Carcasa de lechón calidad primera refrigerada	La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.
272.	Carne de porcino - Brazuelo entero refrigerado	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
273.	Carne de porcino - Brazuelo entero congelado	
274.	Carne de porcino - Brazuelo sin piel con hueso refrigerado	
275.	Carne de porcino - Brazuelo sin piel con hueso congelado	<u>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega:</u>
276.	Carne de porcino - Brazuelo sin piel con hueso sin pata refrigerado	
277.	Carne de porcino - Brazuelo sin piel con hueso sin pata congelado	
278.	Carne de porcino - Brazuelo sin piel sin hueso refrigerado	Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

Nº	BIENES	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		
279.	Carne de porcino - Brazuelo sin piel sin hueso congelado	<p>por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p><u>Para producto importado:</u> Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010;</p> <p>Y,</p> <p><i>Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado:</i> Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota: La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
280.	Carne de porcino - Lomo entero refrigerado	
281.	Carne de porcino - Lomo entero congelado	
282.	Carne de porcino - Lomo sin piel con hueso refrigerado	
283.	Carne de porcino - Lomo sin piel con hueso congelado	
284.	Carne de porcino - Bife de lomo refrigerado	
285.	Carne de porcino - Bife de lomo congelado	
286.	Carne de porcino - Panceta entera refrigerada	
287.	Carne de porcino - Panceta entera congelada	
288.	Carne de porcino - Panceta sin piel con hueso refrigerada	
289.	Carne de porcino - Panceta sin piel con hueso congelada	
290.	Carne de porcino - Panceta sin piel sin hueso refrigerada	
291.	Carne de porcino - Panceta sin piel sin hueso congelada	
292.	Carne de porcino - Pierna entera refrigerada	
293.	Carne de porcino - Pierna entera congelada	
294.	Carne de porcino - Pierna sin piel con hueso sin pata refrigerada	
295.	Carne de porcino - Pierna sin piel con hueso sin pata congelada	
296.	Carne de porcino - Pierna sin piel sin hueso refrigerada	
297.	Carne de porcino - Pierna sin piel sin hueso congelada	
298.	Carne de porcino - Pierna sin piel con hueso refrigerada	
299.	Carne de porcino - Pierna sin piel con hueso congelada	

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

Nº	BIENES	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)		
300.	Aceite vegetal comestible	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
301.	Arroz pilado corriente	
302.	Arroz pilado extra	
303.	Arroz pilado popular	
304.	Arroz pilado superior	
305.	Azúcar blanca	
306.	Azúcar rubia doméstica	
307.	Charqui ⁴	
308.	Fideos cortos (cortados)	Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.
309.	Fideos largos	
310.	Harina de cañihua tostada o cañihuaco	
311.	Harina de plátano ⁴	
312.	Harina de trigo	
313.	Harina de trigo preparada	
314.	Harina instantánea de arveja	
315.	Harina instantánea de haba	
316.	Harina instantánea de maíz amiláceo	
317.	Harina tostada de maca	
318.	Hojuela de cebada	<p>Nota:</p> <p>Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
319.	Hojuela de avena precocida	
320.	Hojuela de avena cruda	
321.	Hojuela de avena instantánea	
322.	Hojuela de avena con quinua	
323.	Hojuela precocida de avena con maca	
324.	Hojuela precocida de avena con kiwicha	
325.	Papa seca	
326.	Quinua grado 1 ⁴	
327.	Quinua grado 2 ⁴	
328.	Sal de cocina	
329.	Sal de mesa	

⁴ Los alimentos en los cuales la operación de secado es industrial (secado por aire caliente, atomización, entre otros; implica transferencia de masa y calor, donde se requiere que dichos procesos sean controlados), la competencia corresponde a la DIGESA y el proveedor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho organismo competente.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

Nº	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS		
PESCADO ENTERO REFRIGERADO		
330.	Anchoveta entera refrigerada – calidad A	Copia simple de la Habilitación Sanitaria vigente del Desembarcadero Pesquero Artesanal (DPAs), muelles o sistemas de descarga, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, de donde proviene el bien a adquirir, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.
331.	Bonito entero refrigerado – calidad A	
332.	Caballa entera refrigerada – calidad A	
333.	Cabinza entera refrigerada – calidad A	
334.	Cachema entera refrigerada – calidad A	
335.	Doncella entera refrigerada – calidad A	
336.	Jurel entero refrigerado – calidad A	
337.	Lisa entera refrigerada – calidad A	
338.	Lorna entera refrigerada – calidad A	
339.	Perico entero refrigerado – calidad A	
340.	Tollo entero refrigerado – calidad A	
341.	Gamitana entera refrigerada – calidad A	Copia simple de la Habilitación o registro del establecimiento para producción acuícola vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 003-2016-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.
342.	Boquichico entero refrigerado – calidad A	
343.	Paco entero refrigerado – calidad A	

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

Nº	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
FILETE DE PESCADO REFRIGERADO		
344.	Filete de Bonito refrigerado	<p>Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de procesamiento industrial de Productos Pesqueros y acuícolas vigente;</p> <p>O,</p> <p>Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Primario o Artesanal vigente, de ser el caso, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo Nº 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo Nº 040-2001-PE, y sus modificatorias.</p> <p><u>En caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:</u> Copia simple de Habilitación Sanitaria del Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo Nº 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo Nº 040-2001-PE, y sus modificatorias.</p> <p><u>En el caso de que los filetes se encuentren envasados:</u> Copia simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo Nº 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados) vigente, en cumplimiento del Decreto Supremo Nº 040-2001-PE y sus modificatorias, y del Decreto Supremo Nº 012-2013-PRODUCE.</p>
345.	Filete de Cojinova refrigerado	
346.	Filete de Corvina refrigerado	
347.	Filete de Jurel refrigerado	
348.	Filete de Lisa refrigerado	
349.	Filete de Merluza refrigerado	
350.	Filete de Perico refrigerado	
351.	Filete de Reineta refrigerado	
352.	Filete de Tilapia refrigerado	
353.	Filete de Tollo refrigerado	
354.	Filete de Trucha refrigerado	
PESCADO EVISCERADO REFRIGERADO		
355.	Bonito eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A	<p>Copia simple de la Habilitación Sanitaria vigente del Desembarcadero Pesquero Artesanal (DPAs), muelles o sistemas de descarga;</p> <p>O,</p> <p>Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Primario o Artesanal vigente, de ser el caso, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo Nº 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo Nº 040-2001-PE y sus modificatorias.</p> <p><u>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:</u> Copia simple de Habilitación Sanitaria de Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgada por el</p>
356.	Bonito eviscerado sin cabeza refrigerado – calidad A	
357.	Caballa eviscerada con cabeza refrigerada – calidad A	
358.	Caballa eviscerada sin cabeza refrigerada – calidad A	
359.	Doncella eviscerada con cabeza refrigerada – calidad A	
360.	Doncella eviscerada sin cabeza refrigerada – calidad A	

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

Nº	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
361.	Jurel eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A	<p>Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos refrigerados y/o congelados) vigente, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.</p>
362.	Jurel eviscerado sin cabeza refrigerado – calidad A	
363.	Merluza eviscerada con cabeza refrigerada – calidad A	
364.	Merluza eviscerada sin cabeza refrigerada – calidad A	
365.	Pampanito eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A	
366.	Pampanito eviscerado sin cabeza – calidad A	
367.	Suco/Coco eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A	
368.	Suco/Coco eviscerado sin cabeza refrigerado – calidad A	
PESCADO CONGELADO		
369.	Bonito entero congelado	<p>Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.</p> <p><u>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:</u> Copia simple de Habilitación Sanitaria de Almacén de productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.</p>
370.	Jurel entero congelado	
371.	Filete de Bonito con espinas congelado	
372.	Filete de Bonito sin espinas congelado	
373.	Filete de Perico con espinas congelado	<p>Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.</p>
374.	Filete de Perico sin espinas congelado	
375.	Filete de Tilapia con espinas congelado	
376.	Filete de Tilapia sin espinas congelado	
377.	Filete de Trucha con espinas congelado	<p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados) vigente, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.</p>
378.	Filete de Trucha sin espinas congelado	
379.	Jurel eviscerado sin cabeza y sin cola congelado (HGT)	
380.	Jurel eviscerado sin cabeza congelado (HG)	

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

Nº	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
PRODUCTOS PESQUEROS ENLATADOS		
381.	Entero de caballa en agua y sal calidad extra	<p>Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.</p> <p><u>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:</u> Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.</p> <p>Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.</p>
382.	Entero de caballa en aceite vegetal calidad extra	
383.	Entero de jurel en aceite vegetal	
384.	Filete de atún en aceite vegetal	
385.	Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra	
386.	Grated de pescado en agua y sal	
387.	Grated de caballa en agua y sal calidad extra	
388.	Grated de caballa en aceite vegetal calidad extra	
389.	Grated de Sardina Peruana o anchoveta en agua y sal calidad A	
390.	Lomitos de Sardina Peruana o anchoveta en aceite vegetal calidad A	
391.	Sardina Peruana o anchoveta entera en aceite vegetal calidad A	
392.	Sardina Peruana o anchoveta entera en agua y sal calidad A	
393.	Sardina Peruana o anchoveta entera en salsa de tomate calidad A	
394.	Sardina peruana o anchoveta entera en aceite de oliva calidad A	
395.	Sardina peruana o anchoveta entera en salsa de escabeche calidad A	
396.	Sardina peruana o anchoveta entera en aceite vegetal con laurel calidad A	
397.	Sólido de atún en aceite vegetal	
398.	Sólido de atún en agua y sal	
399.	Sólido de atún en salsa de tomate	
400.	Sólido de caballa en aceite vegetal calidad extra	
401.	Sólido de caballa en agua y sal calidad extra	
402.	Sólido de caballa en salsa de tomate calidad extra	

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

Parte II - CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL BIEN

La información contenida en esta parte, precisará la metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar; asimismo, dicha información podrá ser empleada por las entidades para establecer la exigencia de dicha comprobación en la elaboración de las bases para la convocatoria de una SIE, específicamente en lo relacionado al numeral 3.2.2 “Métodos de muestreo, ensayos o pruebas para la conformidad de los bienes” del Capítulo III “Especificaciones Técnicas” de las Bases Estandarizadas, aprobadas por el OSCE, de acuerdo a la siguiente estructura:

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO DE ORIGEN VEGETAL			
1.	Ajo categoría primera	Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 5 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2ª Edición.
2.	Ajo categoría segunda		
3.	Ajo categoría tercera		
4.	Alcachofa categoría extra	Según lo establecido en el numeral 10 de la NTP 209.452:2015 ALCACHOFA. Alcachofas frescas. Requisitos. 2ª Edición.	Los requisitos organolépticos descritos en la NTP 209.452:2015. ALCACHOFA. Alcachofas frescas. Requisitos. 2ª Edición, a los cuales no se les ha asignado un método de ensayo específico, se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición.
5.	Alcachofa categoría I		
6.	Alcachofa categoría II		
7.	Arveja partida calidad 1 - extra	Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición.
8.	Arveja partida calidad 2 – superior		
9.	Arveja partida calidad 3 – corriente		
10.	Arveja verde categoría extra	Según lo establecido en el numeral 6 de la NTP 011.106:2016. HORTALIZAS. Arveja Verde. Requisitos. 2ª Edición.	Según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 011.106:2016. HORTALIZAS. Arveja Verde. Requisitos. 2ª Edición.
11.	Arveja verde categoría primera		
12.	Arveja verde categoría segunda		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
13.	Camote amarillo calidad primera	Según lo indicado en la NTP-ISO 10725:2015 (revisada el 2020) Procedimientos y planes de muestreo de aceptación para la inspección de materiales a granel. 2ª Edición.	Los requisitos organolépticos descritos en la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Camote amarillo. Requisitos. 1ª Edición, a los cuales no se les ha asignado un método de ensayo específico, se verificarán por medio de evaluaciones sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica.
14.	Camote amarillo calidad segunda		
15.	Camote amarillo calidad tercera		
16.	Carambola categoría extra	Según lo establecido en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018) DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO. 1ª Edición.	Para los Requisitos mínimos y Clasificación: realizar evaluaciones físicas y sensoriales, utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición; u otra específica de existir. Para el Calibre: se determina por el peso, se podrá realizar mediante medición directa con balanza calibrada con una sensibilidad adecuada, se registra y el resultado se expresa en gramos (g).
17.	Carambola categoría I		
18.	Carambola categoría II		
19.	Choclo categoría extra o primera	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019) MAÍZ AMILÁCEO. Choclo. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019) MAÍZ AMILÁCEO. Choclo. Requisitos. 2ª Edición.
20.	Choclo categoría segunda		
21.	Choclo categoría tercera		
22.	Col crespa calidad extra	Según lo indicado en el numeral 4 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS. Col crespa. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.108:1974 (revisada el 2018)/CT 1:2019 HORTALIZAS. Col crespa. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 5 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS. Col crespa. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.108:1974 (revisada el 2018)/CT 1:2019 HORTALIZAS. Col crespa. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.
23.	Col crespa calidad primera		
24.	Col crespa calidad segunda		
25.	Durazno categoría extra	Según lo indicado en el numeral 11 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018) FRUTAS FRESCAS. Durazno o melocotón. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018) FRUTAS FRESCAS. Durazno o melocotón. Requisitos. 1ª Edición.
26.	Durazno categoría I		
27.	Durazno categoría II		
28.	Durazno categoría III		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
29.	Espárrago blanco categoría extra	Según lo indicado en la NTP-ISO 874:2014 (revisada el 2019) Frutas y vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición.	Los requisitos físicos y sensoriales descritos para este producto, a los cuales no se les ha asignado un método de ensayo específico, se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. La medición directa se realizará con equipos calibrados y/o verificados.
30.	Espárrago blanco categoría I		
31.	Espárrago blanco categoría II		
32.	Espárrago verde categoría extra	Según lo indicado en la NTP-ISO 874:2014 (revisada el 2019) Frutas y vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición.	Los requisitos físicos y sensoriales descritos para este producto, a los cuales no se les ha asignado un método de ensayo específico, se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. La medición directa se realizará con equipos calibrados y/o verificados.
33.	Espárrago verde categoría I		
34.	Espárrago verde categoría II		
35.	Fresa calidad extra	Según lo establecido en el numeral 5 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Fresas. Requisitos. 1ª Edición.	Los requisitos físicos y sensoriales descritos para este producto, a los cuales no se les ha asignado un método de ensayo específico, se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial.
36.	Fresa calidad primera		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
37.	Fresa calidad segunda		Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. La medición directa se realizará con equipos calibrados y/o verificados.
38.	Frijol Bayo calidad 1 – extra	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.
39.	Frijol Bayo calidad 2 - superior		
40.	Frijol Bayo calidad 3 - corriente		
41.	Frijol blanco calidad 1 – extra	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.
42.	Frijol blanco calidad 2 - superior		
43.	Frijol blanco calidad 3 – corriente		
44.	Frijol Caballero calidad 1 - extra	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.
45.	Frijol Caballero calidad 2 – superior		
46.	Frijol Caballero calidad 3 – corriente		
47.	Frijol Canario calidad 1 - extra	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.
48.	Frijol Canario calidad 2 – superior		
49.	Frijol Canario calidad 3 – corriente		
50.	Frijol Castilla calidad 1 – extra	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.
51.	Frijol Castilla calidad 2 – superior		
52.	Frijol Castilla calidad 3 – corriente		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
53.	Frijol Panamito calidad 1 - extra	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.
54.	Frijol Panamito calidad 2 – superior		
55.	Frijol Panamito calidad 3 – corriente		
56.	Garbanzo calidad 1 – extra	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.1, 6.2 y Tabla 1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición.
57.	Garbanzo calidad 2 – superior		
58.	Garbanzo calidad 3 – corriente		
59.	Granadilla categoría extra	Según lo establecido en el anexo nacional A de la NTP – CODEX CXS 316: 2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición.	Según los métodos de análisis especificados en la NTP–CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición. Los requisitos físicos y sensoriales descritos para este producto, a los cuales no se les ha asignado un método de ensayo específico, se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. La medición directa se realizará con equipos calibrados y/o verificados.
60.	Granadilla categoría I		
61.	Granadilla categoría II		
62.	Haba entera seca calidad primera	Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.024:2014 (revisada el 2019) CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 9 de la NTP 205.024:2014 (revisada el 2019) CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos. 3ª Edición.
63.	Haba entera seca calidad segunda		
64.	Haba entera seca calidad tercera		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
65.	Harina de plátano ⁵	Según el numeral 11 de la NTP 011.700:2009 (revisada el 2019) PLÁTANO Y PRODUCTOS DERIVADOS. Harina de plátano. Definiciones, clasificación y requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de análisis precisados en el Anexo de la NTP 011.700:2009 (revisada el 2019) PLÁTANO Y PRODUCTOS DERIVADOS. Harina de plátano. Definiciones, clasificación y requisitos. 1ª Edición: Para características establecidas en condiciones generales, factores de calidad generales y específicos de la NTP 011.700:2009 (revisada el 2019) a los cuales no se les ha asignado un método de ensayo específico, se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. Para características en las que no se precisa método de ensayo o prueba se realizará mediante métodos físicos o sensoriales (inspección) y/o medición directa con equipos calibrados.
66.	Lenteja calidad 1 – extra	Según lo indicado en el numeral 9.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.
67.	Lenteja calidad 2 – superior		
68.	Lenteja calidad 3 – corriente		
69.	Limón categoría extra	Según lo indicado en la NTP-ISO 874:2014 (revisada el 2019) Frutas y vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición.	La evaluación considerará las tolerancias establecidas en la NTP 011.006:2005 LIMÓN SUTIL. Requisitos. 4ª Edición.
70.	Limón categoría I		
71.	Limón categoría II		
72.	Maíz canchero huancavelicano de categoría primera	Según el numeral 11 de la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019) CEREALES Y LEGUMINOSAS. Maíz amiláceo. Grano seco.	Según los métodos de análisis siguientes: - Humedad: NTP 205.002:2021 CEREALES Y LEGUMBRES. Determinación del contenido de
73.	Maíz canchero huancavelicano de categoría segunda		
74.	Maíz canchero huancavelicano de categoría tercera		

⁵ El método de muestreo y los métodos de ensayo para la Harina de plátano obtenida por procesamiento primario, son los mismos que para la Harina de plátano obtenida por procesamiento industrializado.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
75.	Maíz canchero Paro de categoría primera	Definiciones, clasificación y requisitos. 2ª Edición.	<p>humedad. Método de rutina. 2ª Edición</p> <p>- Granos dañados y Materias extrañas (impurezas): NTP 205.029:2022 CEREALES Y MENESTRAS. Análisis físicos. 2ª Edición</p> <p>- Color del grano y Granos infestados, se realizará mediante métodos físicos sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición.</p>
76.	Maíz canchero Paro de categoría segunda		
77.	Maíz canchero Paro de categoría tercera		
78.	Maíz canchero Piscorunto de categoría primera		
79.	Maíz canchero Piscorunto de categoría segunda		
80.	Maíz canchero Piscorunto de categoría tercera		
81.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría primera		
82.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría segunda		
83.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría tercera		
84.	Maíz Chullpi de categoría primera		
85.	Maíz Chullpi de categoría segunda		
86.	Maíz Chullpi de categoría tercera		
87.	Maíz Cusco de categoría primera		
88.	Maíz Cusco de categoría segunda		
89.	Maíz Cusco de categoría tercera		
90.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría primera		
91.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría segunda		
92.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría tercera		
93.	Maíz Morocho de categoría primera	Según lo indicado en el numeral 13 de la NTP 011.023:2014 CÍTRICOS Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.
94.	Maíz Morocho de categoría segunda		
95.	Maíz Morocho de categoría tercera		
96.	Mandarina Satsuma categoría extra		
97.	Mandarina Satsuma categoría I	Según lo establecido en el numeral 11 de la NTP 011.010:2020 MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de análisis especificados en la NTP 011.010:2020 MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición.
98.	Mandarina Satsuma categoría II		
99.	Mandarina Satsuma categoría III		
100.	Mango Edwards categoría I	Según lo establecido en el numeral 11 de la NTP 011.010:2020 MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de análisis especificados en la NTP 011.010:2020 MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición.
101.	Mango Edwards categoría II		
102.	Mango Edwards categoría premium		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
103.	Mango Haden categoría I		El requisito de madurez se evaluará con la NTP 011.025:2010 MANGO. Mango fresco. Determinación de madurez fisiológica. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.025:2010/CT 1:2019 MANGO. Mango fresco. Determinación de madurez fisiológica. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.
104.	Mango Haden categoría II		
105.	Mango Haden categoría premium		
106.	Mango Keitt categoría I		
107.	Mango Keitt categoría II		
108.	Mango Keitt categoría premium		
109.	Mango Kent categoría I		
110.	Mango Kent categoría II		
111.	Mango Kent categoría premium		
112.	Mango Tommy Atkins categoría I		
113.	Mango Tommy Atkins categoría II		
114.	Mango Tommy Atkins categoría premium		
115.	Manzana Delicia categoría extra	Según lo indicado en el numeral 7.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición.
116.	Manzana Delicia categoría I		
117.	Manzana Delicia categoría II		
118.	Maracuyá categoría extra	Según lo establecido en el anexo nacional A de la NTP – CODEX CXS 316: 2019. NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición.	Según los métodos de análisis especificados en la NTP– CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición.
119.	Maracuyá categoría I		
120.	Maracuyá categoría II		
121.	Mazorca de maíz morado categoría primera	Según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 011.601:2016 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de análisis especificados en la NTP 011.601:2016 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición.
122.	Mazorca de maíz morado categoría segunda		
123.	Melón categoría extra	Según lo indicado en el numeral 7.1 de la NTP 011.014:2015 FRUTAS FRESCAS. Melones. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 8 de la NTP 011.014:2015 FRUTAS FRESCAS. Melones. Requisitos. 2ª Edición.
124.	Melón categoría primera		
125.	Melón categoría segunda		
126.	Naranja Valencia categoría extra	Según lo indicado en el numeral 13 de la NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.
127.	Naranja Valencia categoría I		
128.	Naranja Valencia categoría II		
129.	Naranja Valencia categoría III		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
130.	Naranja Washington Navel categoría extra	Según lo indicado en el numeral 13 de la NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.
131.	Naranja Washington Navel categoría I		
132.	Naranja Washington Navel categoría II		
133.	Naranja Washington Navel categoría III		
134.	Pallar bebe calidad corriente	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1:2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1:2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA. 1ª Edición.
135.	Pallar bebe calidad extra		
136.	Pallar bebe calidad superior		
137.	Pallar calidad corriente	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1:2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1:2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA. 1ª Edición.
138.	Pallar calidad extra		
139.	Pallar calidad superior		
140.	Palta fuerte categoría extra	Según lo indicado en el numeral 13 de la NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición.
141.	Palta fuerte categoría I		
142.	Palta fuerte categoría II		
143.	Papa Canchán calidad extra	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.
144.	Papa Canchán calidad primera		
145.	Papa Canchán calidad segunda		
146.	Papa Huayro calidad extra	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.
147.	Papa Huayro calidad primera		
148.	Papa Huayro calidad segunda		
149.	Papa Perricholi calidad extra	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.
150.	Papa Perricholi calidad primera		
151.	Papa Perricholi calidad segunda		
152.	Papa Peruanita calidad extra	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.
153.	Papa Peruanita calidad primera		
154.	Papa Peruanita calidad segunda		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
155.	Papa Yungay calidad extra	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.
156.	Papa Yungay calidad primera		
157.	Papa Yungay calidad segunda		
158.	Papaya categoría extra	Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018) DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO. 1ª Edición.	Para los Requisitos mínimos y Clasificación: realizar evaluaciones físicas y sensoriales, utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición, u otra específica de existir. Para el Calibre: se determina mediante la medición unitaria de la masa del fruto que compone la muestra; se podrá realizar mediante medición directa con balanza calibrada de 0,1 g de sensibilidad, se registra y el resultado se expresa en gramos (g).
159.	Papaya categoría I		
160.	Papaya categoría II		
161.	Pepinillo calidad primera	Según lo establecido en el numeral 8 de la NTP 011.113:2019 HORTALIZAS. Pepino. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.113:2019/CT 1:2022 HORTALIZAS. Pepino. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.	Según los métodos de análisis especificados en la NTP 011.113:2019 HORTALIZAS. Pepino. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.113:2019/CT 1:2022 HORTALIZAS. Pepino. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.
162.	Pepinillo calidad segunda		
163.	Pepinillo calidad tercera		
164.	Pera categoría extra	Según lo establecido en el numeral 8 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019). FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de análisis especificados en la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019). FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 2ª Edición.
165.	Pera categoría primera		
166.	Pera categoría segunda		
167.	Plátano de seda categoría extra	Según lo indicado en la NTP-ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y verduras frescos. Muestreo. 1ª Edición.	Según los métodos de análisis especificados en la NTP – CODEX CXS 205:2019 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO). 1ª Edición.
168.	Plátano de seda categoría I		
169.	Plátano de seda categoría II		
170.	Quinua grado 1 ⁶	Según lo indicado en el numeral 12 de la NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición.
171.	Quinua grado 2 ⁶		

⁶ El método de muestreo y los métodos de ensayo para la Quinua obtenida por procesamiento primario, son los mismos que para la Quinua obtenida por procesamiento industrializado.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
172.	Sandía categoría extra	Según lo indicado en el numeral 7.1 de la NTP 011.017:2015 FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 8 de la NTP 011.017:2015 FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos. 2ª Edición.
173.	Sandía categoría primera		
174.	Tangelo categoría extra	Según lo indicado en el numeral 13 de la NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.
175.	Tangelo categoría I		
176.	Tangelo categoría II		
177.	Tangelo categoría III		
178.	Uva Italia categoría extra	Según lo indicado en el numeral 10 de la NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición.
179.	Uva Italia categoría I		
180.	Uva Italia categoría II		
181.	Uva Red Globe categoría extra	Según lo indicado en el numeral 10 de la NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición.
182.	Uva Red Globe categoría I		
183.	Uva Red Globe categoría II		
184.	Vainita calidad extra	Según lo indicado en el numeral 5 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Vainita. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 6 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Vainita. Requisitos. 1ª Edición.
185.	Vainita calidad primera		
186.	Vainita calidad segunda		
187.	Yuca categoría extra	Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018) DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en el anexo nacional de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019) NORMA PARA LA YUCA (MANDIOCA) DULCE. 1ª Edición.
188.	Yuca categoría I		
189.	Yuca categoría II		
190.	Zapallo Macre categoría cuarta	Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo macre. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 7.1 de la NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo macre. Requisitos. 2ª Edición.
191.	Zapallo Macre categoría primera		
192.	Zapallo Macre categoría segunda		
193.	Zapallo Macre categoría tercera		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO DE ORIGEN ANIMAL			
194.	Charqui ⁷	Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 201.059:2015 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Charqui. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 7 de la NTP 201.059:2015 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Charqui. Requisitos. 2ª Edición.
195.	Huevo de gallina calidad primera	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en los numerales 5.1, 5.2, 6.2 y 8 de la NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición.
196.	Huevo de gallina calidad segunda		
197.	Huevo de gallina calidad tercera		
198.	Carcasa de res calidad extra congelada	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.
199.	Carcasa de res calidad extra refrigerada		
200.	Carcasa de res calidad primera congelada		
201.	Carcasa de res calidad primera refrigerada		
202.	Carne de res - Corte asado pejerrey congelado		
203.	Carne de res - Corte asado pejerrey refrigerado		
204.	Carne de res - Corte bola de lomo congelado		
205.	Carne de res - Corte bola de lomo refrigerado		
206.	Carne de res – Corte churrasco largo congelado		
207.	Carne de res – Corte churrasco largo refrigerado		
208.	Carne de res – Corte churrasco parrillero congelado		
209.	Carne de res – Corte churrasco parrillero refrigerado		
210.	Carne de res – Corte costillar congelado		
211.	Carne de res – Corte costillar refrigerado		
212.	Carne de res – Corte cuadril congelado		

⁷ El método de muestreo y los métodos de ensayo para el Charqui obtenido por procesamiento primario, son los mismos que para el Charqui obtenido por procesamiento industrializado.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
213.	Carne de res – Corte cuadril refrigerado	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.
214.	Carne de res - Corte lomo fino congelado		
215.	Carne de res - Corte lomo fino refrigerado		
216.	Carne de res - Corte malaya congelado		
217.	Carne de res - Corte malaya refrigerado		
218.	Carne de res - Corte osobuco congelado		
219.	Carne de res - Corte osobuco refrigerado		
220.	Carne de res - Corte sancochado de pecho congelado		
221.	Carne de res - Corte sancochado de pecho refrigerado		
222.	Carne de res - Corte tapa congelado		
223.	Carne de res - Corte tapa refrigerado		
224.	Carne de res - Cuarto anterior compensado calidad extra congelado		
225.	Carne de res - Cuarto anterior compensado calidad extra refrigerado		
226.	Carne de res – Cuarto anterior compensado calidad primera congelado		
227.	Carne de res - Cuarto anterior compensado calidad primera refrigerado		
228.	Carne de res – Cuarto posterior compensado calidad extra congelado		
229.	Carne de res - Cuarto posterior compensado calidad extra refrigerado		
230.	Carne de res – Cuarto posterior compensado calidad primera congelado		
231.	Carne de res – Cuarto posterior compensado calidad primera refrigerado		
232.	Menudencia de res - Corazón congelado		
233.	Menudencia de res - Corazón refrigerado		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
234.	Menudencia de res - Hígado congelado	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.
235.	Menudencia de res - Hígado refrigerado		
236.	Menudencia de res - Mondongo congelado		
237.	Menudencia de res - Mondongo refrigerado		
238.	Menudencia de res - Patas congeladas		
239.	Menudencia de res - Patas refrigeradas		
240.	Menudencia de res - Pulmón congelado		
241.	Menudencia de res - Pulmón refrigerado		
242.	Filete de pechuga de pollo congelado	La muestra debe ser tomada acorde con los planes de muestreo, los cuales se podrán acordar entre las partes, según lo establecido en la norma NTP-ISO 2859-1, según lo indicado en la NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición.	Tal como se indica en la NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición: Los requisitos físico sensoriales se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. El pH se analizará según lo indicado en la NTP-ISO 2917:2005 (revisada el 2020) Carne y productos cárnicos. Medición de pH. Método de referencia. 2ª Edición. Para el pollo entero, los defectos se verificarán mediante método de inspección visual.
243.	Filete de pechuga de pollo refrigerado		
244.	Filete de pierna completa de pollo congelado		
245.	Filete de pierna completa de pollo refrigerado		
246.	Menudencia de pollo refrigerada (pata, cabeza, pescuezo, molleja, corazón, hígado)		
247.	Encuentro de pollo congelado		
248.	Encuentro de pollo refrigerado		
249.	Pechuga entera con alas de pollo congelada		
250.	Pechuga entera con alas de pollo refrigerada		
251.	Pechuga especial de pollo congelada		
252.	Pechuga especial de pollo refrigerada		
253.	Pierna de pollo congelada		
254.	Pierna de pollo refrigerada		
255.	Pierna con encuentro de pollo congelada		
256.	Pierna con encuentro de pollo refrigerada		
257.	Pierna especial de pollo congelada		
258.	Pierna especial de pollo refrigerada		
259.	Pollo entero con menudencia refrigerado		
260.	Pollo entero sin menudencia congelado		
261.	Pollo entero sin menudencia refrigerado		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
262.	Carne de porcino - Carcasa congelada	De acuerdo con lo indicado en la norma Codex CXG 50-2004 DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO o la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018) Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4ª Edición y NTP-ISO 2859-2:1999 (revisada el 2018) Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 2: Planes de muestreo clasificados por calidad límite (CL) para inspección de lotes aislados. 1ª Edición.	Los requisitos físico sensoriales se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. El pH se analizará según lo indicado en la NTP-ISO 2917:2005 (revisada el 2020) Carne y productos cárnicos. Medición de pH. Método de referencia. 2ª Edición.
263.	Carne de porcino - Carcasa refrigerada		
264.	Carne de porcino - Carcasa de gorrino calidad primera congelada		
265.	Carne de porcino - Carcasa de gorrino calidad primera refrigerada		
266.	Carne de porcino - Carcasa de gorrino calidad extra congelada		
267.	Carne de porcino - Carcasa de gorrino calidad extra refrigerada		
268.	Carne de porcino - Carcasa de lechón calidad extra congelada		
269.	Carne de porcino - Carcasa de lechón calidad extra refrigerada		
270.	Carne de porcino - Carcasa de lechón calidad primera congelada		
271.	Carne de porcino - Carcasa de lechón calidad primera refrigerada		
272.	Carne de porcino - Brazuelo entero refrigerado		
273.	Carne de porcino - Brazuelo entero congelado		
274.	Carne de porcino - Brazuelo sin piel con hueso refrigerado		
275.	Carne de porcino - Brazuelo sin piel con hueso congelado		
276.	Carne de porcino - Brazuelo sin piel con hueso sin pata refrigerado		
277.	Carne de porcino - Brazuelo sin piel con hueso sin pata congelado		
278.	Carne de porcino - Brazuelo sin piel sin hueso refrigerado		
279.	Carne de porcino - Brazuelo sin piel sin hueso congelado		
280.	Carne de porcino - Lomo entero refrigerado		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
281.	Carne de porcino - Lomo entero congelado	De acuerdo con lo indicado en la norma Codex CXG 50-2004 DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO o la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018) Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4ª Edición y NTP-ISO 2859-2:1999 (revisada el 2018) Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 2: Planes de muestreo clasificados por calidad límite (CL) para inspección de lotes aislados. 1ª Edición.	Los requisitos físico sensoriales se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. El pH se analizará según lo indicado en la NTP-ISO 2917:2005 (revisada el 2020) Carne y productos cárnicos. Medición de pH. Método de referencia. 2ª Edición.
282.	Carne de porcino - Lomo sin piel con hueso refrigerado		
283.	Carne de porcino - Lomo sin piel con hueso congelado		
284.	Carne de porcino - Bife de lomo refrigerado		
285.	Carne de porcino - Bife de lomo congelado		
286.	Carne de porcino - Panceta entera refrigerada		
287.	Carne de porcino - Panceta entera congelada		
288.	Carne de porcino - Panceta sin piel con hueso refrigerada		
289.	Carne de porcino - Panceta sin piel con hueso congelada		
290.	Carne de porcino - Panceta sin piel sin hueso refrigerada		
291.	Carne de porcino - Panceta sin piel sin hueso congelada		
292.	Carne de porcino - Pierna entera refrigerada		
293.	Carne de porcino - Pierna entera congelada		
294.	Carne de porcino - Pierna sin piel con hueso sin pata refrigerada		
295.	Carne de porcino - Pierna sin piel con hueso sin pata congelada		
296.	Carne de porcino - Pierna sin piel sin hueso refrigerada		
297.	Carne de porcino - Pierna sin piel sin hueso congelada		
298.	Carne de porcino - Pierna sin piel con hueso refrigerada		
299.	Carne de porcino - Pierna sin piel con hueso congelada		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)			
300.	Aceite vegetal comestible	Según lo establecido en la NTP-ISO 5555:2014 (revisada el 2019) Aceites y grasas de origen vegetal y animal. Muestreo. 1ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 2 del apéndice de la norma CXS 19-1981 (2021) Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.
301.	Arroz pilado corriente	Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición.
302.	Arroz pilado extra		
303.	Arroz pilado popular		
304.	Arroz pilado superior		
305.	Azúcar blanca	Según lo indicado en el numeral 5 de la NTP 207.002:2019 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. 4ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 207.002:2019/CT 1:2020 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 4 de la NTP 207.002:2019 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. 4ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 207.002:2019/CT 1:2020 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.
306.	Azúcar rubia doméstica	Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018) DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO. 1ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición.
307.	Fideos cortos (cortados)	Según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.4 de la NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición.
308.	Fideos largos		
309.	Harina de cañihua tostada o cañihuaco	Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 011.455:2015 GRANOS ANDINOS. Harina de cañihua tostada. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo y/o procedimientos descritos en los numerales 5.1.5 y en la Tabla 1 de la NTP 011.455:2015 GRANOS ANDINOS. Harina de cañihua tostada. Requisitos. 1ª Edición. Para las características de Índice de gelatinización, Índice de peróxido y Aflatoxinas, se recomienda aplicar métodos normalizados o validados.
310.	Harina de trigo	Según lo indicado en el numeral 10 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo y/o procedimientos descritos en la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición.
311.	Harina de trigo preparada		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
312.	Harina instantánea de arveja	Según lo indicado en el numeral 5 de la NTP 106.102:2019 LEGUMINOSAS. Harina instantánea de arveja. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 4 y en la Tabla 1 de la NTP 106.102:2019. LEGUMINOSAS. Harina instantánea de arveja. Requisitos. 1ª Edición.
313.	Harina instantánea de haba	Según lo indicado en el numeral 5 de la NTP 106.101:2019 LEGUMINOSAS. Harina instantánea de haba. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 4 y en la Tabla 1 de la NTP 106.101:2019. LEGUMINOSAS. Harina instantánea de haba. Requisitos. 1ª Edición.
314.	Harina instantánea de maíz amiláceo	Según lo indicado en el numeral 5 de la NTP 205.079:2019 MAÍZ AMILÁCEO. Harina extruida de maíz amiláceo. Requisitos. 1ª Edición	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 205.079:2019 MAÍZ AMILÁCEO. Harina extruida de maíz amiláceo. Requisitos. 1ª Edición
315.	Harina tostada de maca	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.181:2014 (revisada el 2019) MACA. Harina tostada de maca. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 6 de la NTP 011.181:2014 (revisada el 2019) MACA. Harina tostada de maca. Requisitos. 2ª Edición. Para las características de Índice de gelatinización, Índice de peróxido y Aflatoxinas, se recomienda aplicar métodos normalizados o validados.
316.	Hojuela de cebada	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 205.060:2014 (revisada el 2019) CEBADA. Hojuelas de cebada. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo y/o procedimientos indicados en la NTP 205.060:2014 (revisada el 2019) CEBADA. Hojuelas de cebada. Requisitos. 2ª Edición.
317.	Hojuela de avena precocida	Según lo indicado en el numeral 5 de la NTP 205.050:2019 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo y/o procedimientos descritos en el numeral 4 de la NTP 205.050:2019 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo. 3ª Edición.
318.	Hojuela de avena cruda		Para la Hojuela instantánea de avena: Para las características de Índice de gelatinización y Aflatoxinas, se recomienda aplicar métodos normalizados o validados.
319.	Hojuela de avena instantánea		
320.	Hojuela de avena con quinua	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 205.059:2015 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con quinua. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 6 de la NTP 205.059:2015 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con quinua. Requisitos. 1ª Edición.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
321.	Hojuela precocida de avena con maca	Según lo indicado en el numeral 5 de la NTP 205.202:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con maca. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 205.202:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con maca. Requisitos. 1ª Edición.
322.	Hojuela precocida de avena con kiwicha	Según lo indicado en el numeral 5 de la NTP 205.201:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con kiwicha. Requisitos. 1ª Edición	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 205.201:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con kiwicha. Requisitos. 1ª Edición
323.	Papa seca	Según el numeral 10 de la NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición.	Para características en las que no se precisa método de ensayo o prueba se realizará mediante métodos físicos sensoriales y/o medición directa con equipos calibrados. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. La humedad se debe determinar según lo señalado en el numeral 4.2 de la NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición.
324.	Sal de cocina	Según lo indicado en el Anexo A de la NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 9 de la NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición.
325.	Sal de mesa		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS			
PESCADO REFRIGERADO			
326.	Anchoveta entera refrigerada – calidad A	Según lo indicado en el numeral 6.2 de la NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición. Para el análisis de presencia de parásitos, utilizar la NTP 102.001:2018 PESCADOS. Método de ensayo para la detección de parásitos visibles en músculo de pescado. 1ª Edición, cuando corresponda.
327.	Bonito entero refrigerado – calidad A		
328.	Bonito eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A		
329.	Bonito eviscerado sin cabeza – calidad A		
330.	Boquichico entero refrigerado – calidad A		
331.	Caballa entera refrigerada – calidad A		
332.	Caballa eviscerada con cabeza refrigerada – calidad A		
333.	Caballa eviscerada sin cabeza refrigerada – calidad A		
334.	Cabinza entera refrigerada – calidad A		
335.	Cachema entera refrigerada – calidad A		
336.	Doncella entera refrigerada – calidad A		
337.	Doncella eviscerada con cabeza refrigerada – calidad A		
338.	Doncella eviscerada sin cabeza refrigerada – calidad A		
339.	Gamitana entera refrigerada – calidad A		
340.	Jurel entero refrigerado – calidad A		
341.	Jurel eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A		
342.	Jurel eviscerado sin cabeza refrigerado – calidad A		
343.	Lisa entera refrigerada – calidad A		
344.	Lorna entera refrigerada – calidad A		
345.	Merluza eviscerada con cabeza refrigerada – calidad A		
346.	Merluza eviscerada sin cabeza refrigerada – calidad A		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
347.	Paco entero refrigerado – calidad A		
348.	Pampanito eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A		
349.	Pampanito eviscerado sin cabeza – calidad A		
350.	Perico entero refrigerado – calidad A		
351.	Suco/Coco eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A		
352.	Suco/Coco eviscerado sin cabeza refrigerado – calidad A		
353.	Tollo entero refrigerado – calidad A		
354.	Filete de Bonito refrigerado	Según lo indicado en el numeral 6.2 de la NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición. Para el análisis de presencia de parásitos, utilizar la NTP 102.001:2018 PESCADOS. Método de ensayo para la detección de parásitos visibles en músculo de pescado. 1ª Edición, cuando corresponda.
355.	Filete de Cojinova refrigerado		
356.	Filete de Corvina refrigerado		
357.	Filete de Jurel refrigerado		
358.	Filete de Lisa refrigerado		
359.	Filete de Merluza refrigerado		
360.	Filete de Perico refrigerado		
361.	Filete de Reineta refrigerado		
362.	Filete de Tilapia refrigerado		
363.	Filete de Tollo refrigerado		
364.	Filete de Trucha refrigerado		
PESCADO CONGELADO			
365.	Bonito entero congelado	Según lo indicado en la NTP 700.002:2012 LINEAMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO DEL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS PARA INSPECCIÓN. 2ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7.2 de la norma Codex CXS 36-1981 (2017) Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente. Para el análisis de presencia de parásitos, utilizar la NTP 102.001:2018 PESCADOS. Método de ensayo para la detección de parásitos visibles en músculo de pescado. 1ª Edición, cuando corresponda.
366.	Jurel entero congelado		
367.	Jurel eviscerado sin cabeza congelado (HG)		
368.	Jurel eviscerado sin cabeza y sin cola congelado (HGT)		
369.	Filete de Bonito con espinas congelado	Según lo indicado en la NTP 700.002:2012 LINEAMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO DEL PESCADO Y PRODUCTOS	Según lo indicado en el numeral 7.2 de la norma Codex CXS 190-1995 (2017) Norma para filetes de pescado congelados rápidamente.
370.	Filete de Bonito sin espinas congelado		
371.	Filete de Tilapia sin espinas congelado		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
372.	Filete de Tilapia con espinas congelado	PESQUEROS PARA INSPECCIÓN. 2ª Edición.	Para el análisis de presencia de parásitos, utilizar la NTP 102.001:2018 PESCADOS. Método de ensayo para la detección de parásitos visibles en músculo de pescado. 1ª Edición.
373.	Filete de Trucha con espinas congelado		
374.	Filete de Trucha sin espinas congelado		
375.	Filete de Perico sin espinas congelado		
376.	Filete de Perico con espinas congelado		
PRODUCTOS PESQUEROS ENLATADOS			
377.	Entero de caballa en agua y sal calidad extra	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 10 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.
378.	Entero de caballa en aceite vegetal calidad extra	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 10 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.
379.	Entero de jurel en aceite vegetal	Según lo indicado en los numerales 7.1 de la NTP-CODEX CXS 119:2020 NORMA PARA PESCADOS EN CONSERVA. 2ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP-CODEX CXS 119:2020 NORMA PARA PESCADOS EN CONSERVA. 2ª Edición.
380.	Filete de atún en aceite vegetal	Según lo indicado en los numerales 7.1 y 9 de la NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición.
381.	Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
382.	Grated de caballa en agua y sal calidad extra	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 10 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.
383.	Grated de caballa en aceite vegetal calidad extra		
384.	Grated de pescado en agua y sal	Según lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.	Según los métodos indicados en los numerales 5 y 7 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.
385.	Grated de Sardina Peruana o anchoveta en agua y sal calidad A	Según lo indicado en el numeral 16 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición.
386.	Lomitos de Sardina Peruana o anchoveta en aceite vegetal calidad A	Según lo indicado en el numeral 16 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición.
387.	Sólido de atún en aceite vegetal	Según lo indicado en los numerales 7.1 y 9 de la NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición.
388.	Sólido de atún en agua y sal		
389.	Sólido de atún en salsa de tomate		
390.	Sólido de caballa en aceite vegetal calidad extra	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.
391.	Sólido de caballa en agua y sal calidad extra		
392.	Sólido de caballa en salsa de tomate calidad extra		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
393.	Sardina Peruana o anchoveta entera en aceite vegetal calidad A	Según lo indicado en el numeral 16 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición.
394.	Sardina Peruana o anchoveta entera en agua y sal calidad A		
395.	Sardina Peruana o anchoveta entera en salsa de tomate calidad A		
396.	Sardina Peruana o anchoveta entera en aceite de oliva calidad A		
397.	Sardina Peruana o anchoveta entera en aceite vegetal con laurel calidad A		
398.	Sardina Peruana o anchoveta entera en salsa de escabeche calidad A		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

2.4 OTRAS PRECISIONES

La entidad convocante **podrá exigir al proveedor que durante la ejecución contractual** y en la oportunidad que determine, realice la entrega de los siguientes documentos en original:

ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO

1. Un "Certificado o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
2. En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota: Si la entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2.2 y/o proforma de contrato), y realizar las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor.

La entidad deberá definir la antigüedad de los documentos antes citados.

ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)

1. Un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Accreditation Forum (IAF), o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
2. En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota: Si la entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2.2 y/o proforma de contrato), y realizar las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor.

La entidad deberá definir la antigüedad de los documentos antes citados.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

2.4 OTRAS PRECISIONES

La entidad convocante podrá exigir al proveedor que durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de los siguientes documentos en original:

PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

1. Un “Certificado de Conformidad, Certificado de Inspección o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación” que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral “2.1 Características del bien – Calidad” de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Accreditation Forum (IAF), o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
2. En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un “Certificado de Calidad”, respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral “2.1 Características del bien – Calidad” de la ficha técnica correspondiente.

Nota: Si la entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2.2 y/o proforma de contrato), y realizar las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor.

La entidad deberá definir la antigüedad de los documentos antes citados.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

Parte III – OTROS

3.1 Transporte

*La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento. En caso de que la Entidad requiera algún documento de comprobación del cumplimiento de estas condiciones, **podrán ser requeridos en las Bases** para la convocatoria de una SIE, consignándolos en el numeral 3.2.1 “Forma de entrega” del Capítulo III, “Especificaciones Técnicas” de las Bases Estandarizadas, aprobadas por el OSCE.*

Estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual y no deben ser incluidos como “Requisitos de Habilitación”, señalados en la Parte I del presente documento.

ALIMENTOS AGROPECUARIOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO
<p>El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p> <p><u>Alimentos agropecuarios primarios refrigerados o congelados</u></p> <p>Los vehículos que transportan alimentos agropecuarios primarios que requieran refrigeración o congelación deben estar equipados con dispositivos externos apropiados para el control de la temperatura interior, los cuales deben encontrarse en un lugar fácilmente visible, de acuerdo con lo establecido en el numeral 3.7 de la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.</p> <p>En el transporte de alimentos agropecuarios primarios congelados, y asimismo cuando ello resulte preciso para refrigerados, la temperatura, en el momento de la carga, debe ser la correspondiente a las especificaciones para la mercancía, de acuerdo con lo establecido en el numeral 6.1 de la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.</p> <p>Los vehículos destinados al transporte de carne de vacuno o porcino refrigerada deberán estar provistos de sistemas de refrigeración o ser isotérmicos de manera que asegure una temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C; y en el caso del transporte de carne de vacuno o porcino congelada, los vehículos deberán contar con un sistema de refrigeración adecuado que permita mantener temperaturas de congelación (-18 °C o más baja) en el producto, de acuerdo a lo señalado en el numeral 12 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición y en el numeral 6.5 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3ª Edición.</p> <p>Para carcasas y menudencia de pollo, adicionalmente se debe cumplir con lo indicado en artículo 60 del Reglamento del Sistema Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.</p>
ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)
<p>Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II “Del Transporte” del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</p>

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

PRODUCTOS PESQUEROS ENLATADOS
Los productos pesqueros enlatados deben transportarse de acuerdo con lo señalado en el artículo 37 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.
PRODUCTOS PESQUEROS REFRIGERADOS O CONGELADOS
Los productos pesqueros refrigerados o congelados deben transportarse de acuerdo con lo señalado en el Título IV de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

3.2 Almacenamiento

El almacenamiento de los alimentos, según el tipo de procesamiento, deberá cumplir con las siguientes directivas sectoriales. En caso de que la Entidad requiera algún documento de comprobación del cumplimiento de estas condiciones, podrán ser requeridos en las Bases para la convocatoria de una SIE, consignándolos en el numeral 3.2.1 “Forma de entrega” del Capítulo III, “Especificaciones Técnicas” de las Bases Estandarizadas, aprobadas por el OSCE.

Estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual y no deben ser incluidos como “Requisitos de Habilitación”, señalados en la Parte I del presente documento.

ALIMENTOS AGROPECUARIOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO
El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.
ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)
Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo I “Del almacenamiento” del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias; y en la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA.
PRODUCTOS PESQUEROS ENLATADOS
Los productos pesqueros enlatados deben almacenarse de acuerdo a lo señalado en los artículos 36 y 37 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.
PRODUCTOS PESQUEROS REFRIGERADOS O CONGELADOS
Los productos pesqueros refrigerados o congelados deben almacenarse de acuerdo a lo señalado en el Título IV de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

3.3 Documentos de presentación obligatoria durante la ejecución contractual (al momento de la entrega del bien a la entidad)

Los alimentos, según el tipo de procesamiento, deberán cumplir con las normativas de la materia, las cuales deberán ser requeridas en las Bases para la convocatoria de una SIE, consignándolas en el numeral 3.2.1 “Forma de entrega” del Capítulo III, “Especificaciones Técnicas” de las Bases Estandarizadas, aprobadas por el OSCE. Estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual y no deben ser incluidos como “Requisitos de Habilitación”, señalados en la Parte I del presente documento.

ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO

Carcasas, cuartos compensados, cortes y menudencias de bovino y porcino

Las carcasas, cuartos compensados, cortes de carne y menudencias comestibles, de cualquier categoría de matadero y en cualquier forma de presentación o expendio, requerirán contar obligatoriamente con los siguientes documentos, según lo establecido en el artículo 69 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante el Decreto Supremo N° 015-2012-AG:

- dictamen favorable del Médico Veterinario, el que debe corresponder al matadero autorizado del cual proviene el producto y deberá ser presentado a través de un Certificado Sanitario de aptitud de la carne (el que debe incluir, entre otros datos, el número de piezas, peso, número de lote y fecha de beneficio), según indicación del SENASA; y,
- guía de remisión.

Las carcasas y cuartos compensados aprobados para el consumo humano se despacharán sellados con tinta de uso alimentario humano de color azul violeta, como resultado de la evaluación veterinaria, según lo establecido en el artículo 65 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto aprobado mediante el Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Para producto importado:

El producto entregado deberá estar acompañado con una copia simple del Reporte de Inspección y Verificación (RIV) con dictamen favorable del inspector, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según lo establece el artículo 12 del Decreto Supremo N° 015-2015-MINAGRI que modifica y complementa normas reglamentarias para fortalecer el marco normativo del Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.

La fecha y lote consignados en este RIV deben coincidir con la fecha y lote del producto entregado.

Pollo entero congelado y cortes de pollo congelado

Para producto importado:

El producto entregado deberá estar acompañado con una copia simple del Reporte de Inspección y Verificación (RIV) con dictamen favorable del inspector, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según lo establece el artículo 12 del Decreto Supremo N° 015-2015-MINAGRI que modifica y complementa normas reglamentarias para fortalecer el marco normativo del Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.

La fecha y lote consignados en este RIV deben coincidir con la fecha y lote del producto entregado.

oooOooo