	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077306</b>
<b>PREMEZCLA GRANOS ANDINOS</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	<b>Aprobación:</b> RD N° 001-18-MGP-DNTM <b>Fecha:</b> 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN:</b> 3 <b>R.D. N° 031-2023 MGP/DNTM</b>	
		<b>Fecha actualización:</b> 05 octubre 2023	
<b>Fecha de entrada en vigencia:</b> Mayo 2018	<b>Páginas desde 1 hasta 7</b>		

## PREMEZCLA GRANOS ANDINOS

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

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

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Es una mezcla uniforme de harina de trigo con uno o más ingredientes alimentarios utilizados en la panificación (panes, panetones, pizzas, entre otros).

El ingrediente alimentario es uno de los componentes o el constituyente principal de cualquier mezcla o combinación que constituye un alimento comercial.


#### b. Uso:

Este producto es usado como insumo para elaboración de los productos de panadería.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) Las premezclas para panadería deberán elaborarse con harinas e ingredientes, libre de infestación y de cualquier otra materia extraña objetable.
- (2) Las premezclas de panadería deberán ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénico sanitarias establecidas por la autoridad sanitaria competente o por la norma NTP 833.915.
- (3) En caso la premezcla incorpore a otras harinas u otras formas de presentación de insumos alimentarios como hojuelas, granos enteros o perlados, extruidos, etc.), estos deberán estar presentes en la mezcla en una cantidad no menor de 20 % para el caso de cereales (maíz, cebada, arroz, avena, centeno, sorgo, entre otros);

 <b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N° MGP-077306
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
<b>PREMEZCLA GRANOS ANDINOS</b>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSION: 3 R.D. N° 031-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 7	Fecha actualización: 05 octubre 2023	

16 % para el caso de tuberosas y raíces (papa, yuca, camote, olluco, pituca, entre otros); 13 % para granos andinos y leguminosas de grano, y no menos del 10 % para maca; siendo el porcentaje mínimo, en el caso que se añada a la harina de trigo más de un insumo alimentario, será el porcentaje del que muestre el nivel más bajo, más 1,5 % . Ello es procedente, siempre y cuando el nombre comercial de la premezcla adopte o incorpore el nombre del insumo añadido.

Todos los porcentajes están determinados en base a los citados productos que contengan hasta un 15 % de humedad.

- (4) Las premezclas para panadería deben estar exentas de insectos y de materias extrañas.

b. Requisitos sensoriales:

- (1) Olor y sabor: Las premezclas para panadería deben tener un olor y sabor característico y deberán estar libres de olores extraños y rancidez.
- (2) Aspecto: Producto homogéneo, sin grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exenta de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza.
- (3) Color: Las premezclas para panadería deben tener un color característico del producto.


c. Requisitos físicoquímicos:

Característica	Límite máximo (g/100 g)
Humedad	15,0

d. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	categoría	clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos (UFC/g)	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
E Coli (UFC/g)	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Bacillus cereus*	7	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia /25 g	

(\*) Solo para harinas de arroz y/o maíz

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:	F.T. N°
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	MGP-077306
<b>PREMEZCLA GRANOS ANDINOS</b>		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 031-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 7	Fecha actualización: 05 octubre 2023

e. Aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración:

Se podrán añadir aditivos y coadyuvantes de elaboración de acuerdo a especificaciones permitidas por la legislación nacional vigente o lo establecido por el Codex Alimentarius.

f. Contaminantes:

Las premezclas granos andinos para panadería deberán de cumplir con lo establecido en la legislación nacional vigente, o en la norma CODEX STAN 193-1995, para metales pesados, residuos de plaguicidas y micotoxinas, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

#### 4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

Saco de papel multipliego con bolsa interior de polietileno o bolsa de polietileno de alta densidad, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

NOTA:

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


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

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

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

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto premezcla granos andinos es de CINCO (05) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077306</b>
<b>PREMEZCLA GRANOS ANDINOS</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 031-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 7	Fecha actualización: 05 octubre 2023	

ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

## 5.- EMPAQUE

### a. Para transporte y manipuleo:

Las bolsas a internar estarán agrupadas de acuerdo a la presentación de la empresa o a requerimiento del usuario en el objeto de la convocatoria, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

### b. Presentación y Unidad de medida:


Unidad = 10 kilogramos como mínimo

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

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

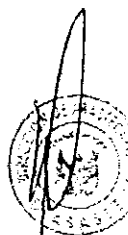
- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- Número Registro sanitario
- Código del lote
- Fecha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


 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>P.T. N° MGP-077306</p>
<p align="center"><b>PREMEZCLA GRANOS ANDINOS</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 031-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 05 octubre 2023</p>

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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



 <b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077306
	<b>PREMEZCLA GRANOS ANDINOS</b>	
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 031-2023 MGP/DNTM
	Páginas desde 6 hasta 7	Fecha actualización: 05 octubre 2023
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		

- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (humedad)  
 Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
 Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada de contenido de aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración del lote a internar.  
 Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.  
 Tipo : Original
- h. Documento : Declaración jurada de contaminantes del lote a internar.  
 Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.  
 Tipo : Original


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

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

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
NTP 205.078:2019 TRIGO Y PRODUCTOS DERIVADOS. Premezcla para panadería y pastelería. Requisitos.

#### 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

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

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N°
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		MGP-077306
<b>PREMEZCLA GRANOS ANDINOS</b>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 031-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 7 hasta 7	Fecha actualización: 05 octubre 2023	

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

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

b. Presentación: Cada unidad de UN (01) kilogramo

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

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

d. Envase unitario:

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

e. Rotulado de cada muestra:

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

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

