



Gobierno Regional de Ica



«Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia»

MEMORANDO N° 421 - 2026-GORE-ICA-GRDS

AL : MAG. ALFONSO CARRILLO CHAVEZ.
Director de la oficina Regional de Administración y Finanzas.

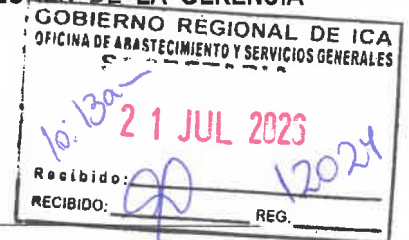
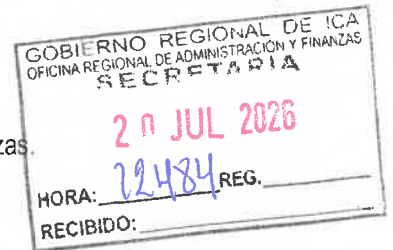
DE : MG. ROBERTO CARLOS LOPEZ MARIÑOS.
Gerente Regional de Desarrollo Social.

ATENCION : ECON. MICHAEL SANTIAGO VARGAS ORIUNDO.
Jefe de la oficina de Abastecimiento y Servicios Generales.

ASUNTO : REMITO ACTUALIZACION DE REQUERIMIENTO PARA LA ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA LA CUNA JARDIN SEÑOR DE LUREN DE LA GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL.

REFERENCIA : INFORME N°1623-2026-GOREICA-ORAF/OASG
INFORME N°020-2026-GORE-ICA/GRDS.CNSL

FECHA : Ica, 17 de Julio del 2026.



Tengo el agrado de dirigirme a usted para saludarlo cordialmente y a la vez hacerle llegar el **REQUERIMIENTO ACTUALIZADO PARA LA ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA LA CUNA JARDIN SEÑOR DE LUREN DE LA GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL**, para lo cual se anexan las correspondientes especificaciones técnicas, pedido de compra y marco presupuestal actualizado de la meta 0091, a fin de que la Oficina de abastecimiento y Servicios Generales del Gobierno Regional de Ica proceda con el trámite correspondiente.

Muy atentamente.



GOBIERNO REGIONAL DE ICA

Mag. ROBERTO C. LÓPEZ MARIÑOS
GERENTE REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL



GOBIERNO REGIONAL DE ICA
OFICINA REGIONAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

PASE A: OASG

PARA: Atencion

21 JUL 2026

FIRMA:

HR N° 48910
RCLM/lmca



PEDIDO DE COMPRA Nº

000141

UNIDAD EJECUTORA : 001 REGION ICA-SEDE CENTRAL

NRO. IDENTIFICACIÓN : 000813

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL.
Entregar a Sr(a) : LOPEZ MARIÑOS ROBERTO CARLOS
Fecha : 25/06/2026
Actividad Operativa : C0074 REALIZAR GESTIONES ADMINISTRATIVAS
Motivo : Adquisición de bienes alimentarios para la Cuna Nido Señor de Luren

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Al/Obr
2-09	0091	23	051	0115	9002	3999999	5000708

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
090600030259	AVENA CON QUINUA	2.3.1 1.1 1	25.00	KLG ✓
090600030374	CEBADA TOSTADA.	2.3.1 1.1 1	5.00	KLG ✓
090600040009	HARINA SIN PREPARAR X 1 KG	2.3.1 1.1 1	4.00	UNIDAD ✓
090600040090	MAICENA - ALMIDON DE MAIZ	2.3.1 1.1 1	2.00	KLG ✓
090600050048	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	2.3.1 1.1 1	250.00	KLG ✓
091400010013	PECHUGA DE POLLO SIN ALAS	2.3.1 1.1 1	85.00	KLG ✓
091400010047	HIGADO DE POLLO	2.3.1 1.1 1	20.00	KLG ✓
091400030002	BISTECK	2.3.1 1.1 1	45.00	KLG ✓
091400030185	MENUDENCIA DE RES - HIGADO CONGELADO	2.3.1 1.1 1	20.00	KLG ✓
091400050311	PESCADO BONITO FRESCO EN FILETE	2.3.1 1.1 1	250.00	KLG ✓
092200010018	CANELA ENTERA	2.3.1 1.1 1	1.00	KLG ✓
092200010020	CLAVO DE OLO	2.3.1 1.1 1	5.00	KLG ✓
092200010160	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	2.3.1 1.1 1	3.00	KLG ✓
092200010180	COMINO MOLIDO	2.3.1 1.1 1	3.00	KLG ✓
092200010187	SAL DE MESA A GRANEL	2.3.1 1.1 1	50.00	KLG ✓
092200010296	CONDIMENTO TUCO EN POLVO X 8 g APROX. X 84	2.3.1 1.1 1	6.00	UNIDAD ✓
092200010299	GLUTAMATO MONOSODICO X 1 KG	2.3.1 1.1 1	11.00	UNIDAD ✓
092200080004	VINAGRE TINTO A GRANEL	2.3.1 1.1 1	25.00	LITRO ✓
093100080012	MERMELADA X 1 KG	2.3.1 1.1 1	6.00	UNIDAD ✓
093300020032	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	2.3.1 1.1 1	45.00	KLG ✓
094100030014	PIÑA (AL PESO)	2.3.1 1.1 1	25.00	KLG ✓
094100030028	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	2.3.1 1.1 1	50.00	KLG ✓
094100030043	LIMON DULCE (AL PESO)	2.3.1 1.1 1	41.00	KLG ✓
094100030131	PLATANO DE ISLA	2.3.1 1.1 1	250.00	UNIDAD ✓
094100030408	CARAMBOLA CATEGORÍA I	2.3.1 1.1 1	75.00	KLG



PEDIDO DE COMPRA Nº

000141

UNIDAD EJECUTORA : 001 REGION ICA-SEDE CENTRAL

NRO. IDENTIFICACIÓN : 000813

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL.
Entregar a Sr(a) : LOPEZ MARIÑOS ROBERTO CARLOS
Fecha : 25/06/2026
Actividad Operativa : C0074 REALIZAR GESTIONES ADMINISTRATIVAS
Motivo : Adquisición de bienes alimentarios para la Cuna Nido Señor de Luren

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ai/Obr
2-09	0091	23	051	0115	9002	3999999	5000708

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
094100030433	PALTA FUERTE CATEGORÍA EXTRA	2.3.1 1.1 1	40.00	KLG ✓
095400050049	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.	2.3.1 1.1 1	15.00	EMP X 24 ✓
095400070007	MANTEQUILLA A GRANEL	2.3.1 1.1 1	8.00	KLG ✓
095400090024	QUESO PARIÁ	2.3.1 1.1 1	29.00	KLG ✓
096800020005	PAN FRANCES	2.3.1 1.1 1	1,000.00	UNIDAD ✓
097900080001	GELATINA X 5 KG	2.3.1 1.1 1	3.00	UNIDAD ✓
097900120033	SILLAO X 1 L	2.3.1 1.1 1	25.00	UNIDAD ✓
099600010010	BROCOLI (AL PESO)	2.3.1 1.1 1	80.00	KLG ✓
099600010023	TOMATE (AL PESO)	2.3.1 1.1 1	110.00	KLG ✓
099600010034	ZAPALLO ITALIANO	2.3.1 1.1 1	80.00	UNIDAD ✓
099600010105	ALBAHACA. (POR ATADO)	2.3.1 1.1 1	8.00	UNIDAD ✓
099600010110	ESPINACA (POR ATADO)	2.3.1 1.1 1	9.00	UNIDAD ✓
099600010131	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	2.3.1 1.1 1	120.00	KLG ✓
099600010206	AJO PELADO A GRANEL	2.3.1 1.1 1	65.00	KLG ✓
099600010218	AJI PANCA (AL PESO)	2.3.1 1.1 1	22.00	KLG ✓
099600010307	PIMIENTO ROJO.	2.3.1 1.1 1	15.00	KLG ✓
099600010330	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	2.3.1 1.1 1	145.00	KLG ✓
099600020002	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	2.3.1 1.1 1	81.00	KLG ✓
099600020017	OLLUCO PICADO	2.3.1 1.1 1	130.00	KLG ✓
099600020038	ZANAHORIA (AL PESO)	2.3.1 1.1 1	40.00	KLG ✓
099600020041	KION FRESCO (AL PESO)	2.3.1 1.1 1	8.00	KLG ✓
099600020116	PAPA SECA	2.3.1 1.1 1	20.00	KLG ✓



PEDIDO DE COMPRA N°

000141

UNIDAD EJECUTORA : 001 REGION ICA-SEDE CENTRAL

NRO. IDENTIFICACIÓN : 000813

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL.
Entregar a Sr(a) : LOPEZ MARIÑOS ROBERTO CARLOS
Fecha : 25/06/2026
Actividad Operativa : C0074 REALIZAR GESTIONES ADMINISTRATIVAS
Motivo : Adquisición de bienes alimentarios para la Cuna Nido Señor de Luren

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ai/Obr
2-09	0091	23	051	0115	9002	3999999	5000708

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
099600080008	CULANTRO (POR ATADO)	2.3.1 1.1 1	10.00	UNIDAD

GOBIERNO REGIONAL DE ICA
CUNA NIDO SEÑOR DE LUREN
T.A.P. CINTHA LEIVA CACERES
ADMINISTRACION
Firma del Solicitante

GOBIERNO REGIONAL DE ICA
Mag. ROBERTO C. LÓPEZ MARIÑOS
GERENTE REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL
Firma Autorizada

ANEXO N° 02

FORMATO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA BIENES

DETALLE DEL REQUERIMIENTO	
Área usuaria / Área técnica estratégica	Cuna Nido Señor de Luren- Gerencia Regional de Desarrollo Social
Denominación de la Contratación	Adquisición de bienes alimentarios para la Cuna Nido Señor de Luren

1. FINALIDAD PÚBLICA

Contar con los bienes necesarios para la preparación de desayunos y almuerzos para los niños y niñas beneficiarios de la Cuna Nido "Señor Luren".

2. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

La presente tiene como finalidad contratar la compra de alimentos para la preparación de desayunos y almuerzos a niños y niñas de 06 meses a cinco años, provenientes de familias de escasos recursos económicos, para proporcionarles una alimentación balanceada con el propósito de favorecer su adecuado desarrollo físico motor e intelectual y garantizar su bienestar social

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

No corresponde

4. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS, REGLAMENTOS Y DEMÁS NORMAS}

No corresponde

5. ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE O INSTALACIÓN

No corresponde

6. GARANTÍA COMERCIAL

No corresponde

7. PRESTACIONES ACCESORIAS

No corresponde

8. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a 2 veces el monto facturado, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los diez años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computan desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.
- Se consideran bienes iguales o similares a los siguientes: ABARROTES, PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS, PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO, FRUTAS, VERDURAS, HORTALIZAS, TUBÉRCULOS, LEGUMBRES, CEREALES, MENESTRAS, ESPECERÍAS, CONDIMENTOS, HIERBAS AROMÁTICAS, PRODUCTOS DESHIDRATADOS, ADITIVOS ALIMENTARIOS Y DEMÁS PRODUCTOS DESTINADOS A LA ALIMENTACIÓN HUMANA.
- La experiencia del postor en la especialidad se acredita con un máximo de veinte





contrataciones, mediante copia simple de: (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con constancia de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹³, o comprobante de retención electrónico emitido por SUNAT por la retención del IGV ¹⁴. En caso el postor sustente su experiencia en la especialidad mediante contrataciones realizadas con privados ¹⁵, para acreditarla debe presentar de forma obligatoria lo indicado en el numeral (ii) del presente párrafo; no es posible que acredite su experiencia únicamente con la presentación de contratos u órdenes de compra con conformidad o constancia de prestación.

9. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de entrega de los bienes es según cronograma adjunto, después de recibida la orden de compra. La entrega de los mismos deberá realizarse en las instalaciones de la Cuna Nido Señor de Luren



ZAPALLO ITALIANO	Unidades	14	13	14	13	13	13	13	80
ALBAHACA. (POR ATADO)	Unidades	02	01	01	02	01	01	01	08
ESPINACA (POR ATADO)	Unidades	02	01	01	02	01	01	02	09
CEBOLLA ROJA (AL PESO)	Kilos	20	20	20	20	20	20	20	120
AJO PELADO A GRANEL	Kilos	11	11	11	11	11	11	10	65
AJI PANCA (AL PESO)	Kilos	04	04	03	04	04	03	03	22
PIMIENTO ROJO	Kilos	03	02	03	02	03	02	02	15
ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	Kilos	25	24	24	24	24	24	24	145
CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	Kilos	14	13	14	13	14	14	13	81
OLLUCO PICADO	Kilos	22	22	22	22	21	21	21	130
ZANAHORIA (AL PESO)	Kilos	7	6	7	7	7	6	6	40
KION FRESCO (AL PESO)	Kilos	02	01	02	01	01	01	01	08
CULANTRO (POR ATADO)	Unidad	02	02	02	01	02	01	01	10

10. CONFORMIDAD

El cumplimiento de las condiciones contractuales de la adquisición de bienes en concordancia con las especificaciones técnicas, generará la conformidad del bien emitida por el responsable de la Cuna Nido Señor de Luren.

11. PENALIDADES

Penalidad por Mora en la ejecución de la prestación (como referencia):

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, el Gobierno Regional de Ica le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto F}}{\text{x plazo en días}}$$

Donde F = 0.40.

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato, componente o ítem que debió ejecutarse o, en caso de que estos involucren entregables cuantificables en monto y plazo, al monto y plazo del entregable que fuera materia de retraso.

OTRAS PENALIDADES (Opcional)

(De acuerdo al tipo de contratación las áreas usuarias pueden establecer otras penalidades diferentes a la mora, las cuales deben ser objetivas, razonables y proporcionales con el objeto de la contratación, por lo que se debe precisar el listado de las situaciones, condiciones, el procedimiento de verificación de las ocurrencias y los montos o porcentajes a aplicar).

12. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

El pago, se realizará según entregable, previo informe del responsable de la Cuna Nido Señor de Luren de la Gerencia Regional de Desarrollo Social del Gobierno Regional de Ica.

1. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

(La recepción conforme de la prestación por parte del Gobierno Regional de Ica no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 69 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y 144 de su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.)

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio ofertado por un plazo no menor de 15 días, contado a partir de la conformidad otorgada por el Área Usuaria.



2. CLÁUSULAS ESPECIALES

a) RESOLUCIÓN CONTRACTUAL

El Gobierno Regional de Ica, puede resolver el contrato menor, en los siguientes casos:

- i. Por acumulación del monto máximo de la penalidad por mora y/o por otras penalidades, en la ejecución de la prestación a su cargo.
- ii. Caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite la continuación del contrato.
- iii. Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible al contratista.
- iv. Hecho sobreviniente al perfeccionamiento del contrato, de supuesto distinto al caso fortuito o fuerza mayor, no imputable a ninguna de las partes, que imposibilite la continuación del contrato.
- v. Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción y antisoborno.
- vi. Por la presentación de documentación falsa o inexacta durante la ejecución contractual.
- vii. Por la presentación con información inexacta o falsa de la Declaración Jurada de Prohibiciones e Incompatibilidades a que se hace referencia en la Ley N° 31564, Ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público.
- viii. Por mutuo acuerdo entre las partes, de forma parcial o total, previa opinión del área usuaria y/o área técnica estratégica

b) ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO

El contratista declara conocer los compromisos antisoborno del Gobierno Regional de Ica, el cual se establece en su Política del Sistema Integrado de Gestión

El contratista declara no haber, directa o indirectamente, ofrecido, negociado o efectuado pago o, en general, entregado beneficio o incentivo ilegal en relación al servicio a prestarse bien a proporcionarse. En línea con ello, se compromete a actuar en todo momento con integridad, a abstenerse de ofrecer, dar o prometer, regalo u objeto alguno a cambio de cualquier beneficio, percibido de manera directa o indirecta; a funcionarios públicos, empleados de confianza, servidores públicos; así como a terceros que tengan participación directa o indirecta en la determinación de la contratación, conformidad de los contratos derivados u otros documentos o actuaciones que se realicen en la contratación de bienes, servicios y consultorías bajo la modalidad de contratos menores.

El contratista se compromete a denunciar, en base de una creencia razonable o de buena fe cualquier intento de soborno, supuesto o real, que tuviera conocimiento a través de la Plataforma Digital Única de Denuncias del Ciudadano (<https://denuncias.servicios.gob.pe/>)

c) CONFIDENCIALIDAD Y PROPIEDAD INTELECTUAL

La información y material producido bajo los términos de este servicio, tales como escritos, medios magnéticos, digitales, y demás documentación generados por el servicio, pasa a propiedad del Gobierno Regional de Ica. El proveedor debe mantener la confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de la información y documentación a la que se tenga acceso relacionada a la prestación.



d) CLÁUSULA DE CUMPLIMIENTO (LEY DE PREVENCIÓN Y MITIGACIÓN DEL CONFLICTO DE INTERESES EN EL ACCESO Y SALIDA DE PERSONAL DEL SERVICIO PÚBLICO, LEY N° 31564).

Son causales de resolución de contrato la presentación con información inexacta o falsa de la Declaración Jurada de Prohibiciones e Incompatibilidades a que se hace referencia en la Ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público. Asimismo, en caso se incumpla con los impedimentos señalados en el artículo 5 de dicha ley se aplica la inhabilitación por cinco años para contratar o prestar servicios al Estado, bajo cualquier modalidad.

e) ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD

El contratista se compromete a mantener la reserva de toda información privilegiada a la que tenga acceso en el ejercicio de sus funciones, tareas y demás actividades derivadas de la ejecución del servicio contratado. En tal sentido, no puede revelar por ningún medio, ya sea oral, escrito o de cualquier otra forma, hechos, datos, procedimientos, documentación o información de acceso restringido (confidencial), obtenidos a partir del inicio de la prestación del servicio, debiendo preservar su carácter confidencial de manera permanente.

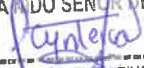
En caso de incumplimiento de cualquiera de las obligaciones estipuladas en el presente acuerdo, el Gobierno Regional de Ica queda facultado a iniciar las acciones judiciales o extrajudiciales que resulten necesarias a fin resarcir los perjuicios ocasionados. La obligación de confidencialidad permanecerá vigente mientras la información conserve su carácter confidencial.

f) SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS:

Los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación del contrato, orden de compra o de servicio, incluidos los que se refieran a su nulidad e invalidez, son resueltos mediante conciliación.

g) GESTIÓN DE RIESGOS

(de corresponder)

 GOBIERNO REGIONAL DE ICA
CUNANDO SEÑOR DE LUREN

T.A.P. EDITH CYNTHIA EIVA CACERES
ADMINISTRACIÓN

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS

CUNA NIDO "SEÑOR DE LUREN" AGOSTO 2024

PRODUCTO: AZUCAR RUBIA DOMESTICA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica Azúcar rubia
- 1.2 Tipo de alimentos No Perecible
- 1.3 Grupo de alimentos Azúcares
- 1.4 Descripción general La azúcar rubia doméstica, es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (*Saccharum spp.*), mediante procedimientos apropiados, está constituida principalmente por cristales de sacarosa, cubiertos por una película de miel madre.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto	Requisito del PNAEQW
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores ajenos al producto	
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto. Granulado homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas	

2.2. Características Físico Químicas

Características	Especificación	Referencia
Color a 420 nm UI	Máximo 3500	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos.
Cenizas conductimétricas (% m/m)	Máximo 0,50	
Humedad (% m/m)	Máximo 0,40	
Polarización a 20 °C, °Z	Mínimo 98,00	
Azúcares reductores (% m/m)	Máximo 0,70	
Sustancias insolubles (sedimentos) (mg/kg)	Máximo 500	
Arsénico (mg/kg)	Máximo 1	
Cobre (mg/kg)	Máximo 1,5	
Plomo (mg/kg)	Máximo 0,5	

2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	1	3	5	2	4×10^2	2×10^3
Enterobacteriaceas	5	3	5	2	10	10^2
Mohos	2	3	5	2	10	20
Levaduras	2	3	5	2	10	10^2

PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE) o Polipropileno (PP) o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado.	Hasta 1,00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno (PE)	De acuerdo a lo establecido por el fabricante
Embalaje (opcional) (*)	Bolsa	Polietileno (PE)	
	Saco	Polipropileno	

(*) El embalaje utilizado para fines de transporte y distribución.

3.2 Vida útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria.

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 80° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (*)
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Código de Registro Sanitario

(*) Requisito adicional en caso de fraccionamiento.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

rectifiquen

PRODUCTO: HUEVO DE GALLINA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Huevo de Gallina
1.2 Tipo de alimentos	Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Huevo y ovoproductos
1.4 Descripción general	Se entiende por huevo de gallina, al óvulo completamente evolucionado, constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	Libre de olores desagradables	NTP 011.219:2015 Huevos de Gallina. Requisitos y Clasificación
Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades	
Aspecto	Cáscara libre de roturas y quijaduras, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia (no debe estar sucio, ni manchado de sangre o excremento o tierra u otros)	

2.2

Características	Físico Químicas	Método	Referencia
Características	Especificación		
Peso	Mínimo 56 g	Clasificación por Peso	NTP 011.219:2015 Huevos de Gallina. Requisitos y Clasificación
	Clasificación por Calidad: Primera		
Cáscara	Integra, limpia, seca, lisa y de forma característica	Visual y tacto <u>Destruyivo:</u> Vernier o Micrómetro	
Cámara de aire	Su altura no excederá los 5mm	<u>No destruyivo:</u> Ovoscopio	
Yema	Céntrica y fija	Ovoscopio	
Clara	Transparente, densa y firme	<u>Destruyivo:</u> Visual	

2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g o mL	
					m	M
Aerobios mesófilos (*)	2	3	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella sp.</i> (*)	10	2	5	0	Ausencia /25 g o mL	-

(*)Determinación en el contenido del huevo.

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XII.1 Huevos con cáscara.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

Los envases deben estar en adecuadas condiciones higiénico sanitarias (limpios y secos), deben ser resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra la rotura y que permitan la ventilación del mismo.

Envase	Tipo	Material
Envase primario	Porta huevo	Cartón o plástico
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado
	Jaba	Plástico

3.2 Vida útil

De acuerdo a lo declarado y establecido por el procesador.

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el Artículo 1 del Decreto Supremo N° 006-2022-MIDAGRI, que modifica el Artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

- Nombre del alimento
- Contenido neto
- País de origen o lugar de procedencia
- Nombre y dirección del titular de la Autorización Sanitaria
- Nombre y dirección del importador, de corresponder
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de procesamiento primario de alimentos Agropecuarios
- Identificación de lote
- Fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de
- instrucciones para el uso y conservación

Cada unidad de huevo de gallina debe indicar su fecha de vencimiento, con tinta de grado alimentario o tecnología láser.

PRODUCTO: LECHE EVAPORADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Leche Evaporada entera (leche evaporada)
- 1.2 Tipo de alimentos** No Perecible
- 1.3 Grupo de alimentos** Productos Lácteos
- 1.4 Descripción general** Es un alimento líquido obtenido por la eliminación parcial del agua únicamente de la leche.
- Se podrá enriquecer el producto adicionando los aditivos alimentarios contemplados en la Norma Codex CXS 192-1995, así como con crema de leche y/o grasa anhidra de leche.
- Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Descripción	Referencia
Color	De blanco a crema	Requisito del PNAEQW
Olor	Exento de olores extraños, ajenos a la naturaleza del producto	
Sabor	Ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza	
Aspecto	Homogéneo, fluido, sin grumos, exenta de materias extrañas	

2.2. Características Físico Químicas

Características	Unidad	Requisito	Referencia
Grasa de leche	g/100g	Mínimo 6,5	D.S. N° 004-2022-MIDAGRI que modifica el Reglamento de la leche y productos lácteos aprobado mediante D.S. N° 007-2017-MINAGRI.
Sólidos totales de leche	g/100g	Mínimo 23,0	
Sólidos no grasos	g/100g	Mínimo 16,5	
Proteína de leche	g/100g	Mínimo 6,0	

2.3. Características Microbiológicas

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

(*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos por organizaciones con credibilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales deben especificarse en el Informe de Ensayo.

Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH, el producto se considerará "No estéril Comercialmente".

Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el *Codex Alimentarius*, en el Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o por la Asociación Americana de Salud Pública APHA o por normas internacionales.

Fuente: D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos".

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata	Hojalata	Mínimo 0,170 kg
	Multilaminado	Cartón, aluminio y polietileno, con abre fácil.	
	Botella con Tapa	Polietileno Tereftalato (PET) y Tapa: polietileno expandido de alta densidad (HDPE)	
Envase secundario	Cajas	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bandejas	Cartón corrugado cubierto con plástico termoencogible	

Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Lata/Hojalata	Control de cierre	Envases de hojalata (según corresponda) - Gancho de la tapa - - Gancho del cuerpo - - Espesor de cierre - Altura de cierre - Porcentaje de arrugas - Hermeticidad (prueba de fuga) - - Compacidad promedio $\geq 80\%$ - Superposición mínima en laterales $\geq 45\%$ o - Superposición mínima en esquinas $\geq 35\%$, según corresponda. Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado. Tolerancias:	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
	Vacío	- El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76,2 mm Hg (3 pulgadas de Hg)	

Multilaminado	Hermeticidad	Sin fugas	NTP 399.026:2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad
Botella con Tapa	hermeticidad	Sin fugas	Requisito del PNAEQW

3.2 Vida útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

3.3 Rotulado

... con
... que

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, la NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional, 3ra. Edición y la NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Código de Registro Sanitario
- Información nutricional

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

12

1000

1941 3,000
 1942 2,700
 1943 2,500

100

1. CO.
que
no

Figure 1

PRODUCTO: MANTEQUILLA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Mantequilla
1.2 Tipo de alimentos	Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Productos Lácteos
1.4 Descripción general	Es el producto graso derivado exclusivamente de la leche pasteurizada y/o de productos obtenidos de ésta, en forma de emulsión del tipo agua en aceite. La leche y productos lácteos utilizados en la elaboración de mantequilla deben ser previamente pasteurizados. La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el <i>Codex Alimentarius</i>.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Sabor y Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, sin indicios de rancidez o cualquier olor o sabor extraño a su naturaleza	NTP 202.024:2021 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Mantequilla. Requisitos
Color	Uniforme, variando del blanco amarillento al amarillo oro	
Aspecto	De consistencia sólida y homogénea. Exento de materias extrañas	Requisito del PNAEQW

2.2 Características Físico Químicas

Características	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 16	NTP 202.024:2021 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Mantequilla. Requisitos
Materia grasa de leche (%)	Mínimo 80	
Sólidos no grasos de la leche (%)	Máximo 2	
Acidez expresada como ácido oleico (%)	Máximo 0,3	
Índice de peróxido (meq. de peróxido/Kg de materia grasa)	Máximo 1,0	

2.3 Características Microbiológicas

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10	10 ²
Coliformes	4	3	5	3	10	10 ²
<i>Staphylococcus aureus</i>	7	3	5	2	10	10 ²

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio III.1. Mantequilla y margari

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material
Envase primario	Envoltura	Papel parafinado u otro material inocuo que no altere su calidad y características sensoriales y que facilite su almacenamiento y conservación
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado

3.2 Vida útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y la NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Código de Registro Sanitario

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

PRODUCTO: PAN FRANCES**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES**

- 1.1 Denominación técnica** Pan Frances
- 1.2 Tipo de alimentos** Perecible
- 1.3 Grupo de alimentos** Productos de panificación
- 1.4 Descripción general** Es el producto obtenido por la cocción de masa fermentada, elaborada en base a harina de trigo fortificado y otras harinas, agua, sal, levadura y/o micronutrientes, entre otros ingredientes, de acuerdo a la formulación establecida en el Anexo.
- La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS**2.1 Características Organolépticas**

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto, según su composición	Requisito del PNAEQW
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, según su composición, exento de sabores y olores extraños	
Textura	Suave	
Aspecto	Exento de materias extrañas y/o áreas quemadas y/o áreas crudas	

3. PRESENTACIÓN**3.1 Presentación y envase**

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polipropileno (PP)	Por unidad (*)
Envase secundario (*)	Bolsa	Polietileno (PE)	Máximo 25 unidades
Envase para transporte	Jabas	Plástico	De acuerdo a lo establecido por el fabricante

(*) El acondicionamiento debe garantizar que se mantengan las características organolépticas del producto. Debe incluir servilletas en una bolsa transparente sellada y de primer uso, como mínimo en igual número de unidades de panes.

(**) El peso por unidad para cada nivel educativo, se establece en la Tabla de Alimentos de cada Unidad Territorial (Anexo establecido en las Bases del Proceso de Compra).

3.2 Vida útil

Máximo 24 horas desde la fecha de producción.

3.3 Rotulado

El rotulado del producto debe contener la siguiente información mínima:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto, en orden decreciente (de la formulación).
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre del consorcio (en caso corresponda).
- Código de lote.
- Fecha de Producción.
- Fecha de vencimiento: 24 horas desde la fecha de producción.
- Se debe incluir el texto en negrita: "**De consumo inmediato en la Institución Educativa**".

(*) La tinta utilizada para el rotulado del empaque primario debe ser de grado alimentario.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la información no debe desprenderse ni borrarse por acción de la manipulación, estiba o transporte. No se permite el rotulado con plumón indeleble.

PRODUCTO: SAL DE CONSUMO HUMANO

nitritos y de
de T. armz.

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Sal de consumo humano (de mesa o de cocina)
- 1.2 Tipo de alimentos** No Perecible
- 1.3 Grupo de alimentos** Sal
- 1.4 Descripción general** Es el producto cristalino que contiene predominantemente cloruro de sodio (NaCl), la cual se emplea en la elaboración y aderezo de los alimentos para consumo humano, incluyendo la utilizada en la industria alimentaria como agente conservador, saborizante y en general como aditivo en el procesamiento de la materia alimentaria.
- Sal de mesa. - Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, refinada, de gránulo fino y uniforme, con o sin adición de anti humectantes.
- Sal de cocina. - Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, de gránulo grueso, con o sin adición de anti humectantes.
- La sal para el consumo humano debe estar libre de nitritos y de cualquier otra sustancia tóxica peligrosa que determine la norma sanitaria y debe contener agregados de yodo y flúor en la proporción que fije el Ministerio de Salud (artículo 28° del Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas").
- La sal debe ser fortificada para dar cumplimiento al Decreto Ley N° 17387 y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 0223-71-SA; así como, el Decreto Supremo N° 015-84-SA, RM N° 0131-85-SA-DVM.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características Organolépticas

Requisitos	Sal de mesa	Sal de cocina	Referencia
Aspecto	Granuloso, firme, uniforme, libre de sustancias extrañas visibles	Granuloso, grueso, libre de sustancias extrañas visibles	NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO
Color	Blanco	Blanco	
Olor	Inodoro	Inodoro	
Sabor	Salado característico	Salado característico	

2.2. Características Físico Químicas

Requisitos	Sal de mesa	Sal de cocina	Referencia
Humedad %, máxima	0,5 %	0,5 %	NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO
Pureza %, mínimo	99,1 %	99,1 %	
Granulometría: deberá pasar:			
Tamiz ITINTEC 2.00 mm (Nº 10) Min.		75 %	
Tamiz ITINTEC 595 µm (Nº 30) Min.	80 %		
Tamiz ITINTEC 177µm (Nº 80) Máx.	20 %	30 %	
Sustancias Impermeabilizantes tot. agregadas %, Máx.	1,0 %	1,0 %	
Impurezas:			
Impurezas insolubles en agua, Máx.	0, 10 %	0, 15 %	
Sulfato (SO4), Máx.	0,3 %	0,4 %	
Calcio (Ca++), Máx	0,15 %	0,2 %	
Magnesio (Mg++), Máx.	0,15 %	0,2 %	
Plomo (Pb), Máx.	2, 0 mg/kg	2, 0 mg/kg	
Cadmio (Cd), Máx.	0, 5 mg/kg	0, 5 mg/kg	
Cobre (Cu), Máx.	2, 0 mg/kg	2, 0 mg/kg	
Arsénico (As), Máx.	0, 5 mg/kg	0, 5 mg/kg	
Mercurio (Hg), Máx	0,1 mg/kg	0,1 mg/kg	
Hierro (Fe), Máx.	10 mg/kg	10 mg/kg	
Bario (Ba++)	Exenta	Exenta	
Materias nitrogenadas	Exenta	Exenta	
Boratos	Exenta	Exenta	

Nota: Todos los requisitos, menos la humedad, son referidos y estarán dados en base seca

Fortificación con micronutrientes

Micronutriente	Fuente	Contenido de Yodo y Flúor en sal	Método de Adición
Yodo	Yodato de Potasio (KIO ₃)	30 a 40 ppm (o mg/kg de sal) *	Vía Húmeda
Flúor	Fluoruro de Potasio (KF)	200 a 250 ppm (o mg/kg de sal) **	Vía Húmeda

(*) Decreto Ley N° 17387 y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 0223-71-SA.

(**) Decreto Supremo N° 015-84-SA.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Bolsa de polietileno y/o de polipropileno	Hasta 1,00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno (PE)	Según lo establecido por el fabricante
	Saco	Polipropileno	
Embalaje (opcional) (*)	Saco	Polipropileno	

(*) El embalaje es utilizado para fines de transporte y distribución.

3.2 Vida Útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, la NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, y la NTP 209.015:2006. SAL PARA CONSUMO HUMANO, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre o marca del producto
- Clasificación (Sal de mesa, Sal de cocina)
- El contenido de yodo y flúor expresado en ppm por kg de sal o mg/kg de sal
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- En el caso de producto importado: nombre o razón social y dirección del importador
- Contenido neto
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Código de Registro Sanitario

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera

PRODUCTO: FIDEOS**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES**

- 1.1 Denominación técnica** Fideos
- 1.2 Tipo de alimentos** No Perecible
- 1.3 Grupo de alimentos** Derivados de cereales
- 1.4 Descripción general** Es el producto obtenido a partir de la harina de trigo fortificada, con adición o no de otras harinas, agua y otros ingredientes, sin relleno.

No se acepta fideo de pasta corta tamaño menor a 2 cm

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS**2.1. Características Organolépticas**

Característica	Especificación	Referencia
Color	Libre de manchas blanquecinas o de otros colores que no correspondan al producto, el color debe ser homogéneo, según la composición del producto.	Requisito del PNAEQW de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, libre PNAEQW de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
Aspecto	Integro, exento de materias extrañas.	

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 14	NTP 206.010:2016 Pastas o Fideos para consumo humano. Requisitos.
Acidez titulable (expresado en ácido láctico) (%)	Máximo 0.46	

2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³
Coliformes	5	3	5	2	10	10 ²
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10 ²	10 ³
<i>Clostridium perfringens</i> (*)	8	3	5	1	10 ²	10 ³
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g	

(*) Solo para pastas con relleno de carne.

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio V.6. Fideos o pastas desecadas con o sin relleno (incluye fideos a base de verduras, al huevo, otros).

3. PRESENTACIÓN**3.1 Presentación y envases**

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario (*)	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno (PE)	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	
Embalaje (opcional)(**)	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	
	Caja	Cartón corrugado	

*Se admiten micro-perforaciones

**El embalaje es utilizado para fines de transporte y distribución.

3.2 Vida útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Información nutricional.
- Instrucciones de uso.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.