



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP

!! ¡Cuna de Pucllay Qarmenqa!!

“AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA

**FORMATO N° 02**

**ESPECIFICACIONES TECNICAS - REQUERIMIENTO DE BIENES**

Unidad de Organización o Programa	<b>SUB-GERENCIA DE DEMUNA Y OMAPED (OMAPED)</b>
Meta Presupuestaria	
Actividad del POI:	<b>GESTION ADMINISTRATIVA</b>
Contribución al PPR	
Denominación de la Contratación:	ADQUISICION DE INSUMOS PARA HELADERIA PARA LA OFICINA DE OMAPED

**I. FINALIDAD PUBLICA**

La adquisición de los bienes tiene por finalidad principal, la elaboración de helados de alta calidad que satisfagan los gustos de los clientes, mejorar el sabor y la textura, y optimizar la producción al reducir desperdicios.

**II. ANTECEDENTES**

Viendo la situación actual de las personas con discapacidad en la provincia de Churcampa, la entidad solicitó la donación de HELADERAS al Gobierno Regional de Huancavelica todo esto con la finalidad generar el autoempleo e ingresos económicos para las personas con discapacidad de la Provincia de Churcampa, lo cual aprobado y entregado por la entidad Regional, y en vista que a la fecha no se existen los insumos necesarios para la elaboración es necesario realizar la adquisición de los bienes para dar el inicio del trabajo.

**III. OBJETIVO DE LA CONTRATACION**

**OBJETIVO GENERAL:**

**Objetivo General**

El objetivo general de la adquisición de insumos para heladería es asegurar la producción continua y la calidad de los productos, garantizando la satisfacción del cliente y la rentabilidad del negocio.

**Objetivos Específicos**

El objetivo específico de la adquisición de insumos para una heladería es, garantizar la producción continua de helados de alta calidad, con sabores únicos y variados, para satisfacer las demandas de los clientes y obtener un margen de ganancia.

**IV. ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR**

N°	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION
1	50	Kilo	AZUCAR BLANCA
2	02	Unidad	ESENCIA DE VAINILLA X 1 LT
3	4	Kilo	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
4	2	Emp x 24	LECHE CONDENSADA X 390 g X 24



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP

!! ¡Cuna de Pucllay Qarmenqa!!

“AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA

5	5	Unidad	CREMA DE LECHE X 500 g. (Debe decir crema de leche por 946 g)
6	4	Emp x 24	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.

### DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR.

#### CARACTERISTICAS A TECNICAS:

Refieren a las propiedades físicas, químicas y sensoriales que definen un producto alimenticio, incluyendo su composición, estado físico, propiedades nutricionales, y características organolépticas (color, olor, sabor, textura). Estas características son esenciales para comprender la calidad del alimento, su comportamiento durante el almacenamiento y procesamiento, y su idoneidad para el consumo humano incluyendo las:

#### Informaciones esenciales como de los alimentos:

- Nombre del producto.
- Lista de ingredientes.
- Informaciones nutricionales.
- Tamaño de la porción.
- Valor energético.
- Informaciones sobre alérgenos.
- Fecha de validez.
- Instrucciones de almacenamiento.

#### CONDICIONES DE OPERACIÓN:

Las condiciones de operación de los alimentos involucran higiene personal, limpieza del entorno, correcta preparación, almacenamiento y manejo de los alimentos para asegurar su seguridad y calidad. Esto incluye prácticas como lavarse las manos, mantener limpios los utensilios y superficies de trabajo, evitar la contaminación cruzada, cocinar a temperaturas adecuadas y mantener la cadena de frío.

#### ENBALAJE Y ROTULADO (DE CORRESPONDER)

##### ENBALAJE:

El embalaje y 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

#### REGLAMENTOS TECNICOS, NORMAS METROLOGICAS Y/O SANITARIAS.

- Ley N° 32185, que aprueba el Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2025.
- Ley N° 26771, que regula la prohibición de ejercer la facultad de nombramiento y contratación de personal en el sector público en caso de parentesco y normas complementarias.
- Ley N° 27815, Ley del Código de Ética de la Función Pública, su reglamento y modificatorias.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP  
!! ¡Cuna de Pucilay Qarmenqa!!

“AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA

- Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público
- Decreto Legislativo N° 295, Código Civil, y sus modificatorias.
- Resolución de Superintendencia N° 007-99/SUNAT, Reglamento de Comprobantes de Pago, modificatorias y ampliatorias
- Ley N° 32069 – Ley general de contrataciones públicas, reglamento y modificatorias
- Ley N° 27444 Ley del procedimiento Administrativo General.
- DIRECTIVA N° 004-2025-MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP con RESOLUCION GERENCIAL N° 086 – 2025-MPCH/GM

**NORMAS TECNICAS (DE CORRESPONDER)**

- ✓ Reglamento Sobre Vigilancia Y Control Sanitario De Alimentos Y Bebidas, Aprobado Mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, Y Sus Modificatorias.
- Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, Aprobado Mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG Y Sus Modificatorias.

**CONDICIONAMIENTO Y MONTAJE. (DE CORRESPONDER)**

No corresponde

**SISTEMA DE ENTREGA Y/O MODALIDADES DE PAGO**

La entrega de los bienes adquiridos será en su totalidad en el almacén central de la Municipalidad Provincial de Churcampa ubicado en Jr. 02 de mayo S/N, de lunes a viernes y en el siguiente horario de atención: 08:00 a.m. a 13:00 p.m. y 14:30 p.m. a 17:30 p.m.

**DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS (DE CORRESPONDER)**

No corresponde

**V. GARANTIA COMERCIAL**

**VI. MUESTRAS (De corresponder)**

No corresponde

**VII. PRESTACIONES ACCESORIAS (De corresponder)**

No corresponde

**VIII. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL (De corresponder)**

**PERFIL DE PROVEEDORES**

- Podrán presentarse como personas naturales y/o jurídicas
- Ruc activo y habido.
- RNP vigente,
- Empresas del giro de negocios
- No tener impedimentos para contratar con el Estado.
- Tener CCI para el pago

La acreditación se realizará mediante la presentación de una copia simple de los documentos, firmada en todas sus hojas por el postor.

**IX. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION (Obligatorio)**

**Lugar:** Los bienes serán entregados en el Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Churcampa.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP

!! ¡Cuna de Pucllay Qarmenqa!!

“AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA

**Plazo:** El plazo de entrega del bien será 5 días calendarios, el cómputo inicia desde el día siguiente a la notificación de la orden de compra por la oficina de almacén central de la municipalidad provincial de Churcampa.

**X. CONFORMIDAD (Obligatorio)**

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su reglamento. La conformidad será otorgada por la OMAPED, que no debe exceder de 07 días calendarios, de entregado los bienes en la entidad de parte del proveedor.

**XI. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO**

Modalidad de pago se realizará a: Totalidad

El pago se realizará una vez entregado en su totalidad el bien en el Almacén de la Entidad.

Luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los 10 días hábiles siguiente a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

**XII. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del (los) bien (es) ofertado (s) por un plazo no menor de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada, de acuerdo a lo dispuesto en la ley general de contrataciones públicas y su reglamento.

**XIII. PENALIDADES (Obligatorio)**

**Penalidad por Mora en la ejecución de la prestación:**

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la MPCH 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 formula:

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

Donde F tiene los siguientes valores:

$$\text{Para bienes: } F = 0.40$$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, el monto vigente de la contratación o ítems que debió ejecutarse o en caso de que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregarse parciales a la prestación individual que fuera de materia de retraso.

En caso de no sea posible cuantificar el monto de la prestación materia de retraso, la entidad puede establecer en las EETT a penalidad a aplicarse.

**XIV. OTRAS PENALIDADES (DE CORRESPONDER)**

Las EETT de la contratación pueden establecer otras penalidades distintas a la penalidad por mora, siempre y cuando sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. Para estos efectos, incluyen los supuestos de aplicación de penalidad, distintas al retraso a mora, la forma de calculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar.

**XV. CLÁUSULA SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS**





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP  
!! ¡Cuna de Pucllay Qarmenqa!!

“AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA

Las controversias que se deriven de la ejecución, interpretación del contrato, orden de compra y/o servicio son resueltos mediante conciliación o conforme al artículo 81 de la ley y al artículo 330 del reglamento.

**XVI. CLÁUSULA ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO**

**Declaración del Proveedor**

El Proveedor declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el proveedor se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas.

Del mismo modo, el proveedor, declara conocer los compromisos antisoborno del Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento, con el firme compromiso de combatir el soborno en cualquiera de sus formas, promoviendo el máximo nivel de transparencia.

Además, el proveedor se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas”.

**XVII. RESOLUCION DE CONTRATO**

Cualquiera de las partes podrá resolver total o parcialmente la Orden de Compra por incumplimiento de sus obligaciones y el ejercicio de actos voluntarios contrarios a las leyes que interesan al orden público o a las buenas costumbres, de acuerdo a la normativa especial que resulte aplicable; siendo de aplicación el artículo 68 de la Ley de Contrataciones Públicas y de manera supletoria las disposiciones pertinentes del código civil vigente, cuando corresponda.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP  
OFICINA MUNICIPAL DE ATENCION A  
LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD

*Basilio Javier Lanazca*  
RESPONSABLE - OMAPED

Firma y Sello del Área Usaria

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	AZÚCAR BLANCA
Denominación técnica	:	AZÚCAR BLANCO DIRECTO
Unidad de medida	:	KILOGRAMO
Descripción general	:	Es el azúcar obtenido del jugo de caña ( <i>Saccharum</i> sp), mediante método de sulfitación. Producto sólido cristalizado, obtenido directamente del jugo de caña o del jarabe, mediante procedimientos industriales apropiados de remoción de color e impurezas, desprovistos de miel madre

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

El azúcar blanca debe tener color blanco, sabor y olor característico, no debe contener materias extrañas tales como insectos, arena, tierra, bagacillo y otras impurezas que constituyan un peligro para la salud humana, según el numeral 4 de la NTP 207.002:2019 y su Corrigenda Técnica.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color, sabor, olor	Color blanco, sabor y olor característico	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
Polarización a 20 °C	Mínimo 99,50 °Z	
Humedad	Máximo 0,10% m/m	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,15% m/m	
Color a 420 nm	Máximo 350 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,10% m/m	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 100 mg/kg	
Turbidez 420 nm	Máximo 280 UI	
<u>Contaminantes</u>		
Dióxido de Azufre (SO <sub>2</sub> )	Máximo 10 mg/kg	
Arsénico (As)	Máximo 1,0 mg/kg	
Cobre (Cu)	Máximo 1,5 mg/kg	
Plomo (Pb)	Máximo 0,5 mg/kg	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** Ninguna.

<sup>1</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

**2.2. Envase y/o embalaje**

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, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Se debe emplear envases de primer uso y que constituyan suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte, según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 207.002:2019 y su Corrigenda Técnica.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**2.3. Rotulado**

El rotulado del azúcar blanca, debe cumplir con lo indicado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias y lo indicado en el numeral 10 de la NTP 207.002:2019 y su Corrigenda Técnica:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- forma en que se presenta, por ejemplo: granulado;
- peso neto en kilogramos del producto envasado.



**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica	: HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El huevo de gallina es el óvulo completamente evolucionado de la especie <i>Gallus gallus</i> , constituido por cascarrón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

El huevo de gallina calidad primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
<b>CALIDAD</b>																	
Color		Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.	NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición														
Olor		Característico y libre de olores desagradables.															
Sabor		Característico															
Requisitos físicos		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cáscara libre de roturas y quiñaduras.</li> <li>- Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia.</li> <li>- Limpio y seco.</li> <li>- La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas.</li> </ul>															
Tamaño		De acuerdo a su peso, se clasifica en los siguientes tamaños: <table border="1" style="margin: 10px auto; width: 80%;"> <thead> <tr> <th>Tamaño</th> <th>Peso</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Súper chico</td> <td>&lt; 50 g</td> </tr> <tr> <td>Chico</td> <td>50 – 55,55 g</td> </tr> <tr> <td>Mediano</td> <td>55,55 – 62,5 g</td> </tr> <tr> <td>Grande</td> <td>62,5 – 68,88 g</td> </tr> <tr> <td>Jumbo</td> <td>68,88 – 72,22 g</td> </tr> <tr> <td>Súper Jumbo</td> <td>≥ 72,22</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tolerancia: Máximo 10% de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe.</p>		Tamaño	Peso	Súper chico	< 50 g	Chico	50 – 55,55 g	Mediano	55,55 – 62,5 g	Grande	62,5 – 68,88 g	Jumbo	68,88 – 72,22 g	Súper Jumbo	≥ 72,22
Tamaño	Peso																
Súper chico	< 50 g																
Chico	50 – 55,55 g																
Mediano	55,55 – 62,5 g																
Grande	62,5 – 68,88 g																
Jumbo	68,88 – 72,22 g																
Súper Jumbo	≥ 72,22																
Cáscara		Íntegra, limpia, seca, lisa y de forma característica.															
Cámara de aire		Su altura no excede los 5 mm															
Yema		Céntrica y fija															
Clara		Transparente, densa y fija															
Tolerancias	Categoría	Máximo 5% de huevos de calidad segunda en primera.															
	Huevos quiñados o rotos en destino	Máximo 2,00%															



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el color y tamaño del huevo de gallina calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Huevo de gallina calidad primera, de color pardo y tamaño mediano.

**2.2. Envase y/o embalaje**

Los envases del huevo de gallina calidad primera deben ser limpios, secos, de primer uso, resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra la rotura, que permitan la ventilación del producto y colocarlos verticalmente, y en caso de ser reutilizables (sólo de material plástico), deben ser lavados y desinfectados antes de su uso con grado alimentario, según el numeral 9.1 de la NTP 011.219:2015.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**2.3. Rotulado**

El rotulado del huevo de gallina calidad primera debe cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según el numeral 9.2.1, de la NTP 011.219:2015:



- nombre del producto;
- marca registrada o razón social y domicilio fiscal del productor o emparador;
- clasificación por peso y presentación;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por SENASA;
- fecha de caducidad;
- lote (puede ser la fecha del vencimiento);
- contenido neto o número de unidades;
- instrucciones para su conservación.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

## CONTENIDO DE UNA FICHA TÉCNICA DE CREMA DE LECHE PARA HELADOS

- **Nombre del producto:** Crema de leche para heladería.
- **Descripción del producto:** Crema fluida obtenida del descremado de la leche, sometida a procesos térmicos (como UHT) para prolongar su conservación.
- **Características fisicoquímicas:**
  - **Grasa:** Un alto contenido graso (mínimo 35%) es ideal para obtener un helado cremoso y con cuerpo, evitando que se vuelva escarchado.
  - **Proteínas:** Aporta proteínas de alto valor biológico.
  - **Humedad:** Controlada para una correcta formulación.
  - **Sólidos no grasos:** Aporta densidad y una textura más consistente.
- **Características organolépticas:**
  - **Color:** Blanco o ligeramente amarillento.
  - **Olor y sabor:** Característico, suave, sin sabores ni olores extraños, rancia o ácidos.
- **Propiedades nutricionales (por porción):**
  - Calorías.
  - Proteínas.
  - Grasa total y saturada.
  - Carbohidratos.
  - Vitaminas y minerales (Calcio, Fósforo, Vitamina A).
- **Características microbiológicas:**
  - Recuento de coliformes totales.
  - Ausencia de otros patógenos.
- **Usos y aplicaciones:**
  - Ideal como base para helados de crema, aportando textura, cuerpo, y una sensación de suavidad en boca.
- **Condiciones de almacenamiento:**
  - Conservar refrigerado entre 0°C y 4°C.
  - Mantener el envase cerrado hasta su apertura.
- **Instrucciones de uso:**
  - Utilizar para la elaboración de helados, ajustando la dosificación según la receta y el tipo de producto deseado.
- **Empaque y embalaje:**
  - Materiales aprobados para alimentos, que garantizan la inocuidad y conservación del producto.
- **Fecha de elaboración y vencimiento:** Información clave para la trazabilidad del producto.



**LECHE EVAPORADA ENTERA**

<b>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>	
<b>1.1 Denominación técnica</b>	Leche Evaporada entera (leche evaporada)
<b>1.2 Tipo de alimentos</b>	No Perecible
<b>1.3 Grupo de alimentos</b>	Productos Lácteos
<b>1.4 Descripción general</b>	<p>Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características.</p> <p>La adición y/o extracción de los constituyentes de leche para la elaboración del producto final, debe realizarse únicamente para ajustar el contenido de grasa y proteínas para cumplir con los requisitos de composición establecidos por el Codex Alimentarius de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de la leche sometida a tal procedimiento (D.S. 007-2017 MINAGRI)</p> <p>No se permite el uso de productos lácteos compuestos.</p> <p>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 período de los análisis solicitados).</p>

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS**

**2.1. Características Organolépticas**

Características	Descripción	Referencias
Color	De blanco a crema	NTP 202.002:2019 Leche y Productos Lácteos. Leche evaporada Requisitos
Olor	Agradable, libre de olores extraños	
Sabor	Agradable, ligeramente dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza	
Aspecto	Fluido uniforme	

**2.2. Características Físico Químicas**

Características	Especificación	Referencias
Grasa de leche (g/100g)	Mínimo 6.5	NTP 202.002:2007 Leche y Productos Lácteos. Leche evaporada Requisitos
Sólidos totales de leche (g/100g)	Mínimo 23.0	
Sólidos no grasos (g/100g)	Mínimo 16.5	
Proteínas de leche (g/100g)	Mínimo 60.0	
Energía (kcal)	122 kcal	

\* Se obtendrá por diferencia entre los sólidos totales y la grasa \*\* Por cálculo al multiplicar cada macronutriente por su factor de conversión recomendados por FAO 2005.

**2.3. Características Microbiológicas**

Método	Tamaño de muestra		Aceptación	Rechazo
	n	c		
<b>Prueba de esterilidad comercial</b>	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

Fuente: D.S.Nº 007 – 2017-MIDAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la leche y productos lácteos.

Requisitos organolépticos y microbiológicos después de la incubación de la muestra sometida a prueba de esterilidad comercial.



Donde:

**Donde:**

- N:** Número de envases muestreados que deben ser examinados de un lote de alimentos para satisfacer los requerimientos de un plan de muestreo particular.
- M:** Criterio microbiológico que separa buena calidad de calidad defectuosa. En general "M" representa un nivel aceptable y valores sobre el mismo son aceptables.
- C:** Es el número máximo permitido de unidades defectuosas. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado.

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1. ENVASES

De hojalata electrolítica de diseño sanitario con aplicación de barniz interior, especial para alimentos. La tapa del envase lleva en alto relieve.

- Además de las disposiciones establecidas en la NTP 209.038. 2009 "Alimentos Envasados – Rotulados" y la NTP 202.085:2015 y además se debe indicar el porcentaje de grasa (m/m) y el porcentaje de proteínas (m/m).

#### 3.2. EMBALAJE

El producto es embalado con cajas de cartón conteniendo 48 envases 400 aprox gr.

#### 3.3. VIDA ÚTIL

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

#### 3.4. 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 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional, 3ra. 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.

