

	<h1>CONSERVA DE HÍGADO DE POLLO</h1>	<p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p>
<p>Versión N° 04</p>	<p>CÓDIGO: POA-CH</p>	<p>Pág. 1 de 5</p>

<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES</p>															
<p>1.1 Denominación técnica</p>	<p>Conserva de Hígado de pollo.</p>														
<p>1.2 Tipo de alimentos</p>	<p>No Perecibles</p>														
<p>1.3 Grupo de alimentos</p>	<p>POA</p>														
<p>1.4 Descripción General</p>	<p>Es un producto elaborado a partir de hígado de pollo, con o sin líquido de gobierno, con o sin sal, con o sin vegetales, en trozos, en envase de hojalata y/o multicapa de alta barrera sellado herméticamente y sometido a un proceso térmico de esterilización.</p> <p>El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, en el cual se deberá tener en cuenta el lugar de destino del producto final, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, mínimo de 6 minutos para envases de hojalata y 10 minutos para envases flexibles.</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p> <p>La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el <i>Codex Alimentarius</i>.</p>														
<p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p>															
<p>2.1. Características organolépticas</p>															
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">Característica</th> <th style="width: 45%;">Especificación</th> <th style="width: 30%;">Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Olor y sabor</td> <td>De acuerdo a la naturaleza del producto</td> <td rowspan="4" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Requisito del PNAEQW</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>De acuerdo a la naturaleza del producto.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Firme al tacto.</td> </tr> <tr> <td>Aspecto</td> <td>Exento de tejido conectivo y grasa, exento de materias extrañas.</td> </tr> </tbody> </table>			Característica	Especificación	Referencia	Olor y sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto	Requisito del PNAEQW	Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	Textura	Firme al tacto.	Aspecto	Exento de tejido conectivo y grasa, exento de materias extrañas.	
Característica	Especificación	Referencia													
Olor y sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto	Requisito del PNAEQW													
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.														
Textura	Firme al tacto.														
Aspecto	Exento de tejido conectivo y grasa, exento de materias extrañas.														
<p>2.2. Características físico químicas</p>															
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">Característica</th> <th style="width: 45%;">Especificación</th> <th style="width: 30%;">Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td style="text-align: center;">Mayor a 4.6</td> <td rowspan="2" style="text-align: center; vertical-align: middle;">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”.</td> </tr> <tr> <td>Turbidez (unidades Kerteszi)</td> <td style="text-align: center;">Mínimo 2</td> </tr> <tr> <td>Grasa (100%)</td> <td style="text-align: center;">Max. 3.9</td> <td rowspan="2" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Tabla de Composición de Alimentos 10^{ma} edición (diciembre 2017) - CENAN</td> </tr> <tr> <td>Proteína (Nx6.25) %</td> <td style="text-align: center;">Mín. 18.0</td> </tr> </tbody> </table>			Característica	Especificación	Referencia	pH	Mayor a 4.6	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”.	Turbidez (unidades Kerteszi)	Mínimo 2	Grasa (100%)	Max. 3.9	Tabla de Composición de Alimentos 10 ^{ma} edición (diciembre 2017) - CENAN	Proteína (Nx6.25) %	Mín. 18.0
Característica	Especificación	Referencia													
pH	Mayor a 4.6	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”.													
Turbidez (unidades Kerteszi)	Mínimo 2														
Grasa (100%)	Max. 3.9	Tabla de Composición de Alimentos 10 ^{ma} edición (diciembre 2017) - CENAN													
Proteína (Nx6.25) %	Mín. 18.0														
<p>2.3 Características microbiológicas</p>															

	<h1>CONSERVA DE HÍGADO DE POLLO</h1>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 04	CÓDIGO: POA-CH	Pág. 2 de 5

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 con 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 debe 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 <i>Codex Alimentarius</i> , Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA ó Asociación Americana de Salud Pública APHA.				
Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIX.1. Alimentos de baja acidez, de pH>4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).				

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	Lata	Hojalata con tapa abre fácil (*)	0.150 a 1.00 kg
	Multilaminado flexible	Multicapa de alta barrera y resistencia con sistema abre fácil	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

(*) Para presentaciones mayores a 0.175 Kg se acepta tapa ciega.

Peso Escurreido (en caso cuente con líquido de gobierno):

- Envase metálico: mínimo 65% del peso neto.
- Envase flexible: mínimo 80% del peso neto.

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	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".

	<h1>CONSERVA DE HÍGADO DE POLLO</h1>	<p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p>
<p>Versión N° 04</p>	<p>CÓDIGO: POA-CH</p>	<p>Pág. 3 de 5</p>

		<p>- Superposición mínima en esquinas $\geq 35\%$, según corresponda. Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado.</p>	
	<p>Vacío</p>	<p><u>Tolerancias:</u> - El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370ml, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). - Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).</p>	
<p>Multilaminado</p>	<p>Hermeticidad</p>	<p>Hermeticidad (prueba de fuga).</p>	

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, 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 y peso escurrido.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional (**) (de corresponder).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- País de origen (requisito adicional).
- Instrucciones de uso (requisito adicional).
- Información nutricional (requisito adicional).

(**) Para el caso de productos importados solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social, dirección de la empresa importadora y de corresponder el Registro Sanitario, los mismos que no deben reemplazar ni ocultar ninguna información obligatoria del rotulado original.

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.

	CONSERVA DE HÍGADO DE POLLO	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 04	CÓDIGO: POA-CH	Pág. 4 de 5

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

- a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto o Certificación equivalente correspondiente al proceso productivo, otorgada por la Autoridad Sanitaria competente del país de origen, en caso se trate de producto importado, vigente durante la fabricación del producto.
 - En caso se trate de un producto importado, se requiere copia original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad (HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

- a) Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, (por código de lote).
 - En el caso de que el Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA no cuente con laboratorio propio acreditado ante INACAL-DA se debe adjuntar copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y requisitos del envase establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.
- b) Copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".
 - En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Notas:

- Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 5538 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 6.5% (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

	<h2>CONSERVA DE HÍGADO DE POLLO</h2>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 04	CÓDIGO: POA-CH	Pág. 5 de 5

- Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

- Análisis Microbiológico

No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria (R.M. N° 591-2008/MINSA).

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta u otro documento complementario se rectifiquen los resultados de análisis emitidos, en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.