

	<h1>CARNE SECA O DESHIDRATADA SIN HUESO</h1>	<p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p>
<p>Versión N° 03</p>	<p>CÓDIGO: POA-DH</p>	<p>Pág. 1 de 3</p>

<p><b>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES</b></p>																
<p><b>1.1 Denominación técnica</b></p>	<p>Carne seca o deshidratada sin hueso</p>															
<p><b>1.2 Tipo de alimentos</b></p>	<p>No perecible</p>															
<p><b>1.3 Grupo de alimentos</b></p>	<p>POA</p>															
<p><b>1.4 Descripción General</b></p>																
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Producto</th> <th style="width: 70%;">Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Charqui</td> <td>Es el producto elaborado a partir de la carne de llama, alpaca y sus híbridos, deshuesado, desgrasado, fileteado, salado, secado o deshidratado.</td> </tr> <tr> <td>Chalona</td> <td>Es el producto elaborado a partir de la carne de ovino, deshuesado y desgrasado, fileteado, salado, secado o deshidratado.</td> </tr> <tr> <td>Carne seca salada</td> <td>Es el producto elaborado a partir de carne de res seca, deshuesada y desgrasada, fileteado y secado o deshidratado.</td> </tr> </tbody> </table>			Producto	Definición	Charqui	Es el producto elaborado a partir de la carne de llama, alpaca y sus híbridos, deshuesado, desgrasado, fileteado, salado, secado o deshidratado.	Chalona	Es el producto elaborado a partir de la carne de ovino, deshuesado y desgrasado, fileteado, salado, secado o deshidratado.	Carne seca salada	Es el producto elaborado a partir de carne de res seca, deshuesada y desgrasada, fileteado y secado o deshidratado.						
Producto	Definición															
Charqui	Es el producto elaborado a partir de la carne de llama, alpaca y sus híbridos, deshuesado, desgrasado, fileteado, salado, secado o deshidratado.															
Chalona	Es el producto elaborado a partir de la carne de ovino, deshuesado y desgrasado, fileteado, salado, secado o deshidratado.															
Carne seca salada	Es el producto elaborado a partir de carne de res seca, deshuesada y desgrasada, fileteado y secado o deshidratado.															
<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><b>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b></p>																
<p><b>2.1 Características Organolépticas</b></p>																
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Característica</th> <th style="width: 50%;">Especificación</th> <th style="width: 30%;">Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sabor</td> <td>De acuerdo a la naturaleza del producto.</td> <td rowspan="5" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Requisito del PNAEQW</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Variable en función a la cantidad de sal presente en el producto, entre blanco cremoso, naranja y/o marrón oscuro.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olor rancio y olores extraños (putrefactos, enmohecidos).</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Debe ser seca al tacto sin presentar apariencia viscosa.</td> </tr> <tr> <td>Aspecto</td> <td>Exento de insectos o parásitos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos u otras materias extrañas.</td> </tr> </tbody> </table>			Característica	Especificación	Referencia	Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto.	Requisito del PNAEQW	Color	Variable en función a la cantidad de sal presente en el producto, entre blanco cremoso, naranja y/o marrón oscuro.	Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olor rancio y olores extraños (putrefactos, enmohecidos).	Textura	Debe ser seca al tacto sin presentar apariencia viscosa.	Aspecto	Exento de insectos o parásitos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos u otras materias extrañas.
Característica	Especificación	Referencia														
Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto.	Requisito del PNAEQW														
Color	Variable en función a la cantidad de sal presente en el producto, entre blanco cremoso, naranja y/o marrón oscuro.															
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olor rancio y olores extraños (putrefactos, enmohecidos).															
Textura	Debe ser seca al tacto sin presentar apariencia viscosa.															
Aspecto	Exento de insectos o parásitos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos u otras materias extrañas.															
<p><b>2.2 Características Físico Químicas</b></p>																
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Característica</th> <th style="width: 30%;">Especificación</th> <th style="width: 40%;">Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>Máximo 20</td> <td rowspan="3" style="text-align: center; vertical-align: middle;">NTP 201.059.2015. Carne y Productos cárnicos. Charqui. Requisitos.</td> </tr> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>Mínimo 45</td> </tr> <tr> <td>Grasa (%)</td> <td>Máximo 12</td> </tr> </tbody> </table>			Característica	Especificación	Referencia	Humedad (%)	Máximo 20	NTP 201.059.2015. Carne y Productos cárnicos. Charqui. Requisitos.	Proteína (%)	Mínimo 45	Grasa (%)	Máximo 12				
Característica	Especificación	Referencia														
Humedad (%)	Máximo 20	NTP 201.059.2015. Carne y Productos cárnicos. Charqui. Requisitos.														
Proteína (%)	Mínimo 45															
Grasa (%)	Máximo 12															

	<h1>CARNE SECA O DESHIDRATADA SIN HUESO</h1>	<p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p>
<p>Versión N° 03</p>	<p>CÓDIGO: POA-DH</p>	<p>Pág. 2 de 3</p>

### 2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Clostridium perfringens</i>	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella spp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	-

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 X.8. Carnes Secas, Seco-Salada.

### 3. 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	Bolsas	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1.00 kg
Envase secundario(**)	Bolsas	Polietileno de alta densidad	Establecido por el fabricante
	Cajas	Cartón corrugado	
Embalaje opcional (*)	Caja	Cartón corrugado	

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

(\*\*) Ley N°30884 que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.

#### 3.1 Vida Útil

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

#### 3.2 Rotulado

El rotulado debe contener la siguiente información como mínimo.

- 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.

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.

	<b>CARNE SECA O DESHIDRATADA SIN HUESO</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 03	CÓDIGO: POA-DH	Pág. 3 de 3

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

##### 4.1 Documentos Obligatorios

- a) Copia simple de la Autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios, expedido por el SENASA, vigente durante la fabricación del producto..
- En caso de que el producto se fabrique de forma industrial siendo de competencia de DIGESA, se requiere Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención y Copia simple de la Resolución Directoral que otorga 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.

##### 4.2 Documentos Obligatorios

- 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 microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote), 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 2859-1 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:
- 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.

 <p><b>QaliWarma</b> PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h1>CARNE SECA O DESHIDRATADA SIN HUESO</h1>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 03	CÓDIGO: POA-DH	Pág. 4 de 3