

 <p><b>QaliWarma</b> PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h1>BARRA DE CEREALES Y/O LEGUMINOSAS</h1>	<p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p>
<p>Versión N° 07</p>	<p>CÓDIGO: CER-BC</p>	<p>Pág. 1 de 3</p>

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Barra de Cereales y/o Leguminosas.
- 1.2 Tipo de alimentos** No Perecible.
- 1.3 Grupo de alimentos** Cereales y Derivados
- 1.4 Descripción General** Producto de consumo directo elaborado a base de cereales y/o leguminosas y/o granos andinos y/o semillas y/o frutos secos, entre otros, a los que se le añade panela y/o miel de abeja y/o jarabes de azúcares, puede llevar aceite vegetal, con o sin fortificación; asimismo, puede contener productos lácteos y/o pasta de cacao. Debe estar compuesto mínimo por dos cereales y/o leguminosas.
- Los cereales y/o leguminosas y/o granos andinos a utilizar deben haber sido sometidos a una serie de operaciones de procesamiento previo, que lo hagan comestible y digerible para ser utilizado como ingrediente para la elaboración de la barra.
- No se permite el uso de grasas hidrogenadas y/o parcialmente hidrogenadas.

## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Sabor	Exento de sabores extraños, ajenos a la naturaleza del producto.	Requisito del PNAEQW
Olor	Agradable, exento de olores rancios y ajenos a la naturaleza del producto.	
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto, según su composición.	
Aspecto	Libre de materias extrañas.	
Textura	Granulado, crocante y suave.	

### 2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Requisito
Humedad (%)	Máximo 10	Requisito del PNAEQW
Proteína (g/100 gramos)	Mín. 8.5	
Azúcar Total (g/100g)	Menor a 22.5	Ley N° 30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento.
Grasa Saturada (g/100g)	Menor a 6	
Sodio (mg/100g)	Menor a 800	

### 2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	3x10 <sup>3</sup>

	<h1>BARRA DE CEREALES Y/O LEGUMINOSAS</h1>	<p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p>
<p>Versión N° 07</p>	<p>CÓDIGO: CER-BC</p>	<p>Pág. 2 de 3</p>

Staphylococcus aureus (*)	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
Bacillus cereus (**)	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
Salmonella sp	10	2	5	0	Ausencia / 25 g	-----
<p>(*) Sólo para productos que contienen leche (**) Sólo para productos que contienen cereales</p>						

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 VII.4. Turrón blando o duro de confitería, barra de cereales.

### 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	Polipropileno Biorientado (BOPP) metalizado Bilaminado o Trilaminado	Min. 0.018 kg
	Bolsa	Polipropileno Bioorientado (BOPP) cristal	
Envase secundario	Bolsa	(*) Bolsa de polietileno (PE)	De acuerdo a lo establecido por el fabricante
	Cajas	Cajas de cartón corrugado	

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

#### 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 en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N°30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes, y su reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-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.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código del Registro Sanitario.
- Información nutricional (requisito adicional).
- Octógono(s) de advertencias publicitarias (de corresponder).

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

	<b>BARRA DE CEREALES Y/O LEGUMINOSAS</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: CER-BC	Pág. 3 de 3

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.

#### 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.

##### 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 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>BARRA DE CEREALES Y/O LEGUMINOSAS</h1>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 07	CÓDIGO: CER-BC	Pág. 4 de 3