

	<h1>GRANOS ANDINOS</h1>	<p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p>
<p>Versión N° 02</p>	<p>CÓDIGO: CER-GA</p>	<p>Pág. 1 de 3</p>

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- | | |
|--------------------------|---|
| 1.1 Denominación técnica | Granos andinos enteros |
| 1.2 Tipo de alimentos | No Perecible |
| 1.3 Grupo de alimentos | Cereales y derivados. |
| 1.4 Descripción General | Son los granos de quinua, kiwicha o cañihua sometidos a diferentes procesos tecnológicos obteniendo granos enteros. |

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños, entre otros.	Requerimiento del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Aspecto	Granos homogéneos, granos sueltos, exento de piedras, insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estados fisiológicos u otras materias extrañas.	

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 12.5	NTP 205.062:2014. GRANOS ANDINOS. Quinua. Requisitos. NTP 205.054:2012. KIWICHA EN GRANOS. Requisitos. NTP 011.453:2014. QUINUA Y CAÑIHUA. BPM
Proteína (%)	Mínimo 10	
Cenizas (%)	Máximo 3.5	
Saponina (*)	Ausencia	
GRADO	2	
Granos enteros (%)	Mínimo 94	
Granos quebrados (%)	Máximo 2	
Granos dañados (%)	Máximo 0.5	
Granos germinados (%)	Máximo 0.5	
Granos recubiertos (%)	Máximo 0	
Granos inmaduros (%)	Máximo 0.7	
Granos contrastantes (%)	Máximo 2	
Impurezas totales (%)	Máximo 0.3	
Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	

 <p>QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h1>GRANOS ANDINOS</h1>	<p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p>
<p>Versión N° 02</p>	<p>CÓDIGO: CER-GA</p>	<p>Pág. 2 de 3</p>

<p>Insectos (enteros, partes o larvas)</p>	<p>Ausencia</p>	
--	-----------------	--

(*) Solo para quinua

2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	N	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

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.1. Granos Secos.

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	Polietileno (PE) o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado o Polipropileno (PP).	Hasta 1.00 kg
Envase Secundario	Bolsa	Bolsa de polietileno de alta densidad (PEAD)	Establecido por el fabricante
Embalaje (opcional) (*)	Caja	Cartón corrugado	
	Bolsa (**)	Bolsa de polietileno de alta densidad	

* 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.

3.2 Vida Útil

Establecida por el productor.

3.3 Rotulado

El rotulado debe contener la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del productor.
- Nombre o razón social y dirección del fraccionador y/o envasador.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios primarios.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento o número de lote.

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

	GRANOS ANDINOS	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 02	CÓDIGO: CER-GA	Pág. 3 de 3

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 Documentos Obligatorios

- a) Copia simple de la Autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios, expedido por el SENASA, vigente durante el periodo de atención.

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.