

 <p>QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h1>HOJUELAS PRECOCIDAS</h1>	<p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p>
<p>Versión N° 04</p>	<p>CÓDIGO: CER-HP</p>	<p>Pág. 1 de 4</p>

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Hojuelas precocidas
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible.
1.3 Grupo de alimentos	Cereales y derivados
1.4 Descripción General	<p>Es el producto elaborado a partir de cereales y/o tubérculos y/o raíces y/o leguminosas, procesada (beneficiada) que han sido precocidos, laminados para formar hojuelas.</p> <p>Para mezclas considerar 60% de hojuelas de avena y 40% de otras hojuelas.</p> <p>Ver las denominaciones individuales en los anexos</p>


2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, libre de sabor y olor amargo, rancio o indeseable (fungoso u otros).	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Aspecto	Hojuelas o escamas, exento de materias extrañas (tallos, piedrecillas, arenilla, tierra, insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estados fisiológicos u otros).	

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 12 – 12.5 (hojuelas a base de granos o leguminosas)	R.M. N° 451-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación”
	Máximo 13.5 (hojuelas a base de quenopodiáceas)	
	Máximo 15 (hojuelas a base de tubérculos o raíces)	
	Máximo 13.5 (mezcla de hojuelas)	
Acidez (%)	Máximo 6 (hojuelas a base de granos o leguminosas)	R.M. N° 451-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación”
	Máximo 0.2 (hojuelas a base de quenopodiáceas)	
	Máximo 0.15 (hojuelas a base de tubérculos o raíces)	
Saponina(*)	Ausente	
Acidez (%)	Máximo 3.66 (mezcla de hojuelas) (**)	Requisito establecido por el PNAEQW
Fibra cruda (%)	Mínimo 2	NTP 205.061:2018 GRANOS ANDINOS. Hojuelas de quinua. Requisitos
	Máximo 1.8	NTP 205.050:2014

 QaliWarma <small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small>	HOJUELAS PRECOCIDAS	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 04	CÓDIGO: CER-HP	Pág. 2 de 4

Proteína (%)		HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo
	Mínimo 2 (mezcla de hojuela)	Requisito establecido por el PNAEQW
	Mínimo 13.5 (hojuela de avena con quinua)	NTP 205.059.2015. Cereales y Leguminosas. Hojuelas Precocidas de Avena con Quinua. Requisitos.
	Mínimo 10.5 (hojuela de avena)	NTP 205.050.2014. Hojuelas de avena. Requisitos y métodos de ensayo.
	Mínimo 10.5 (hojuela de avena con otros cereales y/o leguminosas y/o tubérculos y/o raíces)	
	Mínimo 9 (hojuelas de quinua)	NTP 205.061:2018 GRANOS ANDINOS. Hojuelas de quinua. Requisitos
	Mínimo 13 (hojuelas de cañihua)	NTP 011.456 2015. GRANOS ANDINOS. Hojuelas de Cañihua. Requisitos.
Mínimo 13.4 (hojuelas de kiwicha)	Tabla de composición de alimentos – Cenar 2017	

(*) Para productos que contengan quinua.

(**) el valor calculado es considerando un proporción de avena 60% y otros 40%

2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Coliformes	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Levaduras	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
<i>Bacillus cereus</i>	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴
Mohos	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
<i>Salmonella spp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	-

Fuente: R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación". Artículo 10 inciso d) Productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción como hojuelas, harinas, otros similares.


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 Biorentado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	
Embalaje (opcional) (*)(**)	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	
	Saco	Polipropileno	

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

	HOJUELAS PRECOCIDAS	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 04	CÓDIGO: CER-HP	Pág. 3 de 4

*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, 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 de Registro Sanitario.
- Instrucciones de uso (requisito adicional).
- Información nutricional (requisito adicional).


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.

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

 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	HOJUELAS PRECOCIDAS	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 04	CÓDIGO: CER-HP	Pág. 4 de 4

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.

5. ANEXOS

5.1 Denominaciones Individuales

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
CER-CE-001	HOJUELA DE QUINUA
CER-CE-002	HOJUELA DE AVENA
CER-CE-003	HOJUELA DE TARWI
CER-CE-004	HOJUELA DE AVENA CON MACA
CER-CE-005	HOJUELA DE AVENA CON KIWICHA
CER-CE-006	HOJUELA DE AVENA CON QUINUA

 <p>QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h1>HOJUELAS PRECOCIDAS</h1>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 04	CÓDIGO: CER-HP	Pág. 5 de 4

CER-CE-007	HOJUELA DE CAÑIHUA
CER-CE-008	HOJUELA DE KIWICHA
CER-CE-009	HOJUELA DE AVENA CON CAÑIHUA