

 <p><b>QaliWarma</b> PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h1>CEREAL EXPANDIDO</h1>	<p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p>
<p>Versión N° 03</p>	<p>CÓDIGO: CER-CE</p>	<p>Pág. 1 de 3</p>

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

<b>1.1 Denominación técnica</b>	Cereal Expandido/Extruido
<b>1.2 Tipo de alimentos</b>	No Perecible
<b>1.3 Grupo de alimentos</b>	Cereales y derivados
<b>1.4 Descripción General</b>	<p>Es el producto elaborado a base de trigo y/o maíz y/o granos andinos y/o mezclas que pueden incluir leguminosas y/o tubérculos con o sin adición de azúcar o panela o miel de abeja, con o sin fortificación, el cual ha sido sometido a expansión y/o extrusión y/o popeado; sin adición de aditivos, solo se permitirá el uso de saborizantes y/o colorantes naturales.</p> <p>Se aceptará las denominaciones de cereal expandido o cereal extruido o cereal popeado</p>

## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor y sabor	Exento de olores y sabores ajenos a la naturaleza del producto.	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la composición del producto.	
Textura	Crocante.	
Aspecto	Libre de materias extrañas.	

### 2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 5	RM N° 451-2006/MINSA Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación.
Acidez (expresado en ac. sulfúrico) (%)	Máximo 0.15	
*Índice de Gelatinización (%)	Mayor a 94	
Aflatoxina (µg/kg)	No detectable en 5	
**Saponina	Ausente	
Proteínas (%)	Mínimo 8.5	Requisito del PNAEQW
Azúcar total (g/100g)	Menor a 22.5	Decreto Supremo N° 017- 2017-SA, Ley N° 30021
Sodio (mg/100g)	Menor a 800	
Grasa saturada (g/100g)	Menor a 6	

\* Solo aplica para productos extruidos

\*\* aplica para los productos que contengan quinua

### 2.3 Características Microbiológicas

 <b>QaliWarma</b> <small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small>	CEREAL EXPANDIDO	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 03	CÓDIGO: CER-CE	Pág. 2 de 3

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	3	3	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Coliformes	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Bacillus cereus</i>	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
Mohos	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Levaduras	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<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 cocidos de consumo directo como extruidos, expandidos, hojuelas instantáneas, 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 Biorientado (BOPP) metalizado Bilaminado o Trilaminado	Min. 0.018 kg
	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP) cristal	
Envase secundario	Bolsa	(*) Polietileno (PE)	Establecido por el fabricante
	Caja	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 contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el Artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante 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. Y debe contener 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 especiales de conservación.
- Código de 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

	<b>CEREAL EXPANDIDO</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 03	CÓDIGO: CER-CE	Pág. 3 de 3

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

- 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 (RM 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

 <p><b>QaliWarma</b> PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h1>CEREAL EXPANDIDO</h1>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 03	CÓDIGO: CER-CE	Pág. 4 de 3

las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.