

	<h1>TRIGO</h1>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: CER-TR	Pág. 1 de 3

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- |            |                             |   |
|------------|-----------------------------|---|
| <b>1.1</b> | <b>Denominación técnica</b> | Trigo   |
| <b>1.2</b> | <b>Tipo de alimentos</b>    | No Perecible.   |
| <b>1.3</b> | <b>Grupo de alimentos</b>   | Cereales y Derivados.   |
| <b>1.4</b> | <b>Descripción General</b>  | Es el trigo entero sometido a separación de la cáscara (endospermo/pelado). |

## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	Requisito del PNAEQW
Olor y sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños.	
Aspecto	Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos); granos mohosos, germinados, sucios, piedras u otras materias extrañas.	

### 2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación		Referencia
Humedad (%)	Máximo 14,5		NTP 205.009:2014. TRIGO. Trigo en grano. Requisitos.
<b>Grado</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	
Variedades contrastantes (%) máx.	10	6	
Granos chupados, pequeños y partidos (%) máx.	6	4	
Impureza (%) máx.	3	2	
Granos dañados totales (%) máx.	6	4	
Granos panza blanca (%) máx.	20	15	
Pigmentos (ppm) mín.	4	5	
Granos vítreos (%) mín.	40	60	

	<h1>TRIGO</h1>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: CER-TR	Pág. 2 de 3

### 2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>

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 o Polipropileno Bioentado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bolsa (**)	Polietileno (PE)	
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.**

### 3.2 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 caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la

	<b>TRIGO</b>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: CER-TR	Pág. 3 de 3

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 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.