

 <p>QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h1>PAN</h1>	<p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p>
<p>Versión N° 03</p>	<p>CÓDIGO: PAN-PA</p>	<p>Pág. 1 de 2</p>

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Pan
- 1.2 Tipo de alimentos** Perecible
- 1.3 Grupo de alimentos** Productos de panificación
- 1.4 Descripción General** Es el producto obtenido por la cocción de masa fermentada, elaborada en base a harina de trigo fortificado y otras harinas, agua, sal, levadura y/o micronutrientes, entre otros ingredientes, de acuerdo a la formulación establecida en el anexo.
- La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.
- La formulación de los panes formaran parte de los Anexos de las bases para el proceso de compras.
- La cantidad de agua establecida en la formulación referencial.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto, según su composición.	Requisito del PNAEQW
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños.	
Textura	Suave.	
Aspecto	Exento de materias extrañas y/o áreas quemadas y/o áreas crudas.	

2.2 Características Físico Químicas (*)


Características	Especificación	Referencia
Azúcares Totales (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	
Grasas Trans (g de ácido trans/100g materia grasa)	Ausencia	Requisito establecido por el PNAEQW

*El cumplimiento de la Ley N° 30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento" serán verificables en dosificación.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envase

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

	<h1>PAN</h1>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 03	CÓDIGO: PAN-PA	Pág. 2 de 2

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polipropileno (PP)	Por unidad (**)
Envase secundario(*)(***)	Bolsa	Polietileno (PE)	Maximo 25 unidades
Envase para transporte (***)	Jabas	Plástico	De acuerdo a lo establecido por el fabricante

(*) El acondicionamiento debe garantizar que se mantengan las características microbiológicas y físico-organolépticas del Producto. Debe incluir servilletas en una bolsa transparente sellada sin rotulo y de primer uso, como mínimo en igual número de unidades de panes.

(**) El peso por unidad para cada nivel educativo, se establece en la Tabla de Alimentos de cada Unidad Territorial (Anexo establecido en las Bases del Proceso de Compra).

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

3.2 Vida útil

Máximo 24 horas desde la fecha de producción.

3.3 Rotulado

El rotulado del producto debe contener la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto, en orden decreciente (de la formulación).
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre del consorcio (en caso corresponda).
- Código de lote.
- Fecha de Producción.
- Adicional 1 : debajo de la fecha de producción se debe incluir el texto **Vida útil 24 horas desde la fecha de producción.**
- Adicional 2: debe incluir el texto en negrita: **“De consumo inmediato en la Institución Educativa”.**

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la que no debe desprenderse ni borrarse por acción de la manipulación, estiba o transporte. No se permite el rotulado con plumón indeleble.

4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentos Obligatorios

4.1.1 Para la materia prima e insumos (Industrializados):

- 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 y en caso de ser producto importado copia simple de la ficha o especificación técnica de la materia prima o insumo, emitida por el fabricante, en idioma castellano.
- b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de proceso productivo del producto requerido o Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH).En caso de ser producto

	PAN	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 03	CÓDIGO: PAN-PA	Pág. 3 de 2

importado, se requiere copia simple de la Certificación del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad (HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.

4.1.2 Para la materia prima e insumos (Procesamiento primario):

- a) En el caso de productos de procesamiento primario, copia simple de la Autorización Sanitaria expedida por el SENASA, vigente durante la fabricación del producto
- b) Copia simple de la ficha o especificación técnica de la materia prima o insumo, emitida por el fabricante, en idioma castellano.

4.1.3 Para aditivos alimentarios:

- a) Copia simple de la ficha o especificación técnica del aditivo alimentario empleado, emitida por el fabricante, en idioma castellano.
- b) Copia simple de la factura o boleta de compra.

4.1.4 Para especias, hierbas aromáticas, semillas, tubérculos, frutas, leguminosas y hortalizas frescas que no sobrepasen el 5% de la formulación por batch:

- a) Copia simple de la factura o boleta de compra.

4.2 Certificación obligatoria

4.2.1 Para la materia prima e insumos (Aceituna, Queso y Mantequilla, Hierro hemínico):

- 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.

4.2.2 Para la materia prima e insumos (Procesamiento primario):

No aplica

4.2.3 Para aditivos alimentarios:

No aplica

4.2.4 Para especias, hierbas aromáticas, semillas, tubérculos, frutas, leguminosas y hortalizas frescas que no sobrepasen el 5% de la formulación por batch:

No aplica.

	PAN	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 03	CÓDIGO: PAN-PA	Pág. 4 de 2

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.