

	<h1>NÉCTAR DE FRUTAS</h1>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: BEB-NF	Pág. 1 de 3

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES		
1.1 Denominación técnica	Néctar de frutas	
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible	
1.3 Grupo de alimentos	Bebible	
1.4 Descripción General	<p>Es un producto elaborado a partir de pulpa de fruta(s), con adición de agua, con o sin adición de azúcares y/o miel y/o jarabes, con adición de vitaminas y/o minerales, sometido a tratamiento térmico que asegure una larga vida útil.</p> <p>Está prohibido el uso de edulcorantes como sustitutos del azúcar.</p> <p>Pueden añadirse sustancias aromáticas, pulpa y células¹, todos los cuales deben proceder del mismo tipo de fruta y obtenerse por procedimientos físicos.</p> <p>Sólo se permite el uso de aditivos naturales (obtenidos de fuentes naturales por métodos físicos tales como extracción, destilación y concentración) y preservantes permitidos por el codex alimentarius.</p> <p>El porcentaje de pulpa y sólidos solubles en el néctar es conforme a lo declarado ante la Autoridad Sanitaria (DIGESA), para la obtención del Registro Sanitario.</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (30) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p>	
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		
2.1 Características Organolépticas		
Característica	Especificación	Referencia
Olor y Sabor	Según la naturaleza propia de la fruta(s) de la cual(es) procede(n), exento de olores y sabores extraños.	NTP 203.110:2009 JUGOS, NECTARES Y BEBIDAS DE FRUTA. Requisitos.
Color	Según la naturaleza propia de la fruta de la cual o cuales proceden.	
Aspecto	Fluido homogéneo, que podrá tener sólidos en suspensión o en sedimento, a excepción de materias extrañas.	Requisito del PNAEQW.
2.2 Características Físico Químicas		
Característica	Especificación	Referencia
pH	Menor 4.5	NTP 203.110:2009 JUGOS, NECTARES Y BEBIDAS DE FRUTA. Requisitos.
Azúcares totales (g/100mL)	Menor a 6	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
Sodio (mg/100mL)	Menor a 100	

¹ En el caso de los cítricos, la pulpa y las células son la envoltura del zumo (jugo) obtenido del endocarpio.

	<h1>NÉCTAR DE FRUTAS</h1>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: BEB-NF	Pág. 2 de 3

2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por mL	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10	10 ²
Mohos	2	3	5	2	1	10
Levaduras	2	3	5	2	1	10
Coliformes	5	2	5	0	< 3	-

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 XVI.2 Bebidas no carbonatadas.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

Envases	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Botellas con tapa	Polietileno Tereftalato (PET) (*)	Mínimo 0.200 L
	Multilaminado	Cartón, aluminio y polietileno con sorbete biodegradable o plástico	
	Multilaminado flexible	Multicapa de alta barrera y resistencia con sistema abre fácil, con tapa o sorbete biodegradable o plástico.	
Envase secundario	Cajas	Cartón corrugado	De acuerdo a lo establecido por el fabricante
	Bandejas	Cartón corrugado cubierto con plástico termoencogible	

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

Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación
Multilaminado	Hermeticidad	Hermeticidad (prueba de fuga).

Fuente: R.M. N° 495-2008/MINSA "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".

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 y en

	NÉCTAR DE FRUTAS	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: BEB-NF	Pág. 3 de 3

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, 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).
- 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 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 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 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 requisitos del envase establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

	NÉCTAR DE FRUTAS	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: BEB-NF	Pág. 4 de 3

b) Copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, “con el símbolo de acreditación”.

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados 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.