

 QaliWarma <small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small>	LEGUMINOSAS	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 04	CÓDIGO: TYL-LG	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Leguminosas (enteras o partidas)
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Tubérculos y leguminosas
1.4 Descripción General	Es la leguminosa (arveja, frijol, haba, haba partida, lenteja, pallar, garbanzo) madura y seca.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños.	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto y a la variedad.	
Aspecto	Granos sueltos, exento de: piedras, insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios fisiológicos u otras materias extrañas.	


2.2. Características Físico Química

Característica	Especificación							Referencia
Humedad (%)	Máximo 15							NTP. 205.025:2014. LEGUMINOSAS. Arveja partida. Req. NTP. 205.022:2014. LEGUMINOSAS. Lenteja. Req. NTP. 205.015:2015.COR1 2016 CORRIENDA 1 LEGUMINOSAS. Frijol. Req. NTP. 205.024:2014/COR1 2014. CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Req. NTP. 205.019:2015. LEGUMINOSAS. Pallar. Req. NTP. 205.023:2014. LEGUMINOSAS. Garbanzo. Req.
Grado de calidad	Superior (máx.)							
Grado de calidad	Lenteja	Pallar	Garbanzo	Haba (partida-seca)	Haba (seca)	Frijol	Arveja (partida-seca)	
Grano enfermo (%)	-	0	0	0.5	0.5	0	-	
Grano infectado (%)	0	-	-	-	-	-	0	
Grano picado (%)	0.5	1.5	0.5	1,5	1,5	2	0.8	
Grano partido o quebrado (%)	2	2	2	-	-	2	2	
Grano con Cascara (testa) máx	-	-	-	-	-	-	2	
Grano Abierto	-	2	-	-	-	-	-	
Grano descascarado máx. (%)	2	8	-	-	-	-	-	
Grano arrugado y/o chupado (%)	-	6	-	-	-	-	-	
Grano arrugado (%)	5	-	2	-	-	2	-	

 QaliWarma <small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small>	LEGUMINOSAS	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 04	CÓDIGO: TYL-LG	Pág. 2 de 4

Grano quemado (%)	0.5	-	-	-	-	-	0.5
Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, entre otros) (%)	-	-	-	-	4	-	-
Total Grano dañado (%)	-	-	-	-	6	-	-
Materias extrañas (%)	0,20	0.2	0,2	1	1	0.075	0.2
Variedad contrastante (%)	2	2	-	-	11	2	-
Variedad contrastante y grano verdoso (%)			2				

Característica	Especificación							Referencia
Humedad	Máximo 15%							NTP. 205.025:2014. LEGUMINOSAS. Arveja partida. Req. NTP. 205.022:2014. LEGUMINOSAS. Lenteja. Req. NTP. 205.015:2015.COR1 2016 CORRIENDA 1 LEGUMINOSAS. Frijol. Req. NTP. 205.024:2014/ COR1:2014. CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Req. NTP. 205.019:2015. LEGUMINOSAS. Pallar. Req. NTP. 205.023:2014. LEGUMINOSAS. Garbanzo. Req.
Grado de calidad	Extra (máx.)							
Grado de calidad	Lenteja	Pallar	Garbanzo	Haba (partida-seca)	Haba (seca)	Frijol	Arveja (partida-seca)	
Grano enfermo (%)	-	0	0	0.	0	0	-	
Grano infectado (%)	0		-	-	-	-	0	
Grano picado (%)	0	0.5	0.25	0	0	1	0.3	
Grano partido o quebrado (%)	1	1	1	-	-	1	1	
Grano con Cascara (testa) máx	-		-	-			1	
Grano Abierto	-	1	-	-				
Grano descascarado máx. (%)	1	4	-	-	-	-	-	
Grano arrugado y/o chupado (%)	-	3	-	-	-	-	-	
Grano arrugado (%)	4.5		1			1		
Grano quemado (%)	0.2	-	-	-	-	-	0.2	
Otros defectos (grano abierto,	-	-	-	-	2	-	-	

 QaliWarma <small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small>	LEGUMINOSAS	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 04	CÓDIGO: TYL-LG	Pág. 3 de 4

arrugado, descascarado, germinado, manchado, entre otros (%)							
Total Grano dañado (%)	-	-	-	0	2	-	-
Materias extrañas (%)	0.1	0.1	0,1	0	0	0.050	0.1
Variedad contrastante (%)	1	1	-	0	5	1	-
Variedad contrastante y Grano verdoso (%)			1				

2.3. Características Microbiológicas

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

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 (PP) o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1.00 kg
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bolsa (**)	Polietileno de alta densidad	
Embalaje (opcional) (*)	Caja	Cartón corrugado	
	Saco	Polipropileno	

* 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.

	LEGUMINOSAS	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 04	CÓDIGO: TYL-LG	Pág. 4 de 4

- Nombre o razón social y dirección del productor.
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (de corresponder).
- 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 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)

 <p>QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h1>LEGUMINOSAS</h1>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 04	CÓDIGO: TYL-LG	Pág. 5 de 4

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.