

 <p>QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h1>LECHE EVAPORADA ENTERA</h1>	<p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p>
<p>Versión N° 08</p>	<p>CÓDIGO: LAC-LE</p>	<p>Pág. 1 de 4</p>

<p><b>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES</b></p>																				
1.1	<b>Denominación técnica</b>	Leche Evaporada entera (leche evaporada)																		
1.2	<b>Tipo de alimentos</b>	No Perecible																		
1.3	<b>Grupo de alimentos</b>	Productos Lácteos																		
1.4	<b>Descripción General</b>	<p>Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero en la leche sometida a tal procedimiento (Codex Stan 281-1971. Revisada 2018).</p> <p>No se permite el uso de leche compuesta, ni leche modificada, según Norma Técnica Peruana 202.085: 2015.</p> <p>Se prohíbe la adición de insumos, aditivos alimentarios, nutrientes y micronutrientes, cuya fecha de vencimiento de vida útil sea anterior a la del producto terminado.</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>																		
<p><b>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b></p>																				
<p><b>2.1. Características Organolépticas</b></p>																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="225 1339 574 1400">Característica</th> <th data-bbox="574 1339 1141 1400">Descripción</th> <th data-bbox="1141 1339 1469 1400">Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="225 1400 574 1456">Color</td> <td data-bbox="574 1400 1141 1456">De blanco a crema.</td> <td data-bbox="1141 1400 1469 1668" rowspan="4" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Requisito del PNAEQW.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="225 1456 574 1534">Olor</td> <td data-bbox="574 1456 1141 1534">Exento de olores extraños, ajenos a la naturaleza del producto.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="225 1534 574 1612">Sabor</td> <td data-bbox="574 1534 1141 1612">Ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="225 1612 574 1668">Aspecto</td> <td data-bbox="574 1612 1141 1668">Homogéneo, fluida, sin grumos, exenta de materias extrañas.</td> </tr> </tbody> </table>		Característica	Descripción	Referencia	Color	De blanco a crema.	Requisito del PNAEQW.	Olor	Exento de olores extraños, ajenos a la naturaleza del producto.	Sabor	Ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza.	Aspecto	Homogéneo, fluida, sin grumos, exenta de materias extrañas.							
Característica	Descripción	Referencia																		
Color	De blanco a crema.	Requisito del PNAEQW.																		
Olor	Exento de olores extraños, ajenos a la naturaleza del producto.																			
Sabor	Ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza.																			
Aspecto	Homogéneo, fluida, sin grumos, exenta de materias extrañas.																			
<p><b>2.2. Características Físico Químicas</b></p>																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="225 1713 638 1769">Características</th> <th data-bbox="638 1713 837 1769">Unidad</th> <th data-bbox="837 1713 1021 1769">Requisito</th> <th data-bbox="1021 1713 1469 1769">Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="225 1769 638 1825">Materia grasa láctea</td> <td data-bbox="638 1769 837 1825">g/100g</td> <td data-bbox="837 1769 1021 1825">Mínimo 7,5</td> <td data-bbox="1021 1769 1469 1986" rowspan="4" style="text-align: center; vertical-align: middle;">D.S. N° 007-2017-MINAGRI, Reglamento de la leche y productos lácteos.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="225 1825 638 1881">Extracto seco (a)</td> <td data-bbox="638 1825 837 1881">g/100g</td> <td data-bbox="837 1825 1021 1881">Mínimo 25,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="225 1881 638 1937">Extracto seco magro (b), (c)</td> <td data-bbox="638 1881 837 1937">g/100g</td> <td data-bbox="837 1881 1021 1937">Mínimo 17,5</td> </tr> <tr> <td data-bbox="225 1937 638 1986">Proteína láctea (N x 6,38) en extracto seco magro (d)</td> <td data-bbox="638 1937 837 1986">g/100g</td> <td data-bbox="837 1937 1021 1986">Mínimo 34,0</td> </tr> </tbody> </table>		Características	Unidad	Requisito	Referencia	Materia grasa láctea	g/100g	Mínimo 7,5	D.S. N° 007-2017-MINAGRI, Reglamento de la leche y productos lácteos.	Extracto seco (a)	g/100g	Mínimo 25,0	Extracto seco magro (b), (c)	g/100g	Mínimo 17,5	Proteína láctea (N x 6,38) en extracto seco magro (d)	g/100g	Mínimo 34,0		
Características	Unidad	Requisito	Referencia																	
Materia grasa láctea	g/100g	Mínimo 7,5	D.S. N° 007-2017-MINAGRI, Reglamento de la leche y productos lácteos.																	
Extracto seco (a)	g/100g	Mínimo 25,0																		
Extracto seco magro (b), (c)	g/100g	Mínimo 17,5																		
Proteína láctea (N x 6,38) en extracto seco magro (d)	g/100g	Mínimo 34,0																		

 <p>QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h1>LECHE EVAPORADA ENTERA</h1>	<p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p>
<p>Versión N° 08</p>	<p>CÓDIGO: LAC-LE</p>	<p>Pág. 2 de 4</p>

Notas: El contenido de extracto seco y de extracto seco magro de la leche incluye el agua de cristalización de la lactosa. (a) Se denomina también sólidos totales. (b) Se denomina también sólidos no grasos. (c) Diferencia entre el contenido de sólidos totales y materia grasa láctea. (d) La adición y/o extracción de los constituyentes de leche, para la elaboración del producto final, debe realizarse únicamente para ajustar el contenido de grasa y proteína para cumplir con los requisitos de composición establecidos por el *Codex Alimentarius*, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de la leche sometida a tal procedimiento.

### 2.3. Características Microbiológicas

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

(\*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos por organizaciones con credibilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales deben especificarse en el Informe de Ensayo.

Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH, el producto se considerará "No estéril Comercialmente".

Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el *Codex Alimentarius*, en el Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o por la Asociación Americana de Salud Pública APHA o por normas internacionales.

Fuente: D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.

## 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	Lata	Hojalata	Mínimo 0.170 Kg
	Multilaminado	Cartón, aluminio y polietileno, con abre fácil.	
Envase secundario	Cajas	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bandejas	Cartón corrugado cubierto con plástico termoencogible	

#### Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Lata/Hojalata	Control de cierre	<u>Envases de hojalata (según corresponda)</u> - Gancho de la tapa - Gancho del cuerpo - Espesor de cierre - Altura de cierre - Porcentaje de arrugas - Hermeticidad (prueba de fuga) - Compacidad promedio $\geq 80\%$ - Superposición mínima en laterales $\geq 45\%$ o	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".

	<h1>LECHE EVAPORADA ENTERA</h1>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 08	CÓDIGO: LAC-LE	Pág. 3 de 4

		- Superposición mínima en esquinas $\geq 35\%$ , según corresponda. Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado.	
	Vacío	<u>Tolerancias:</u> El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370ml, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg).	
Multilaminado	Hermeticidad	Hermeticidad (prueba de fuga).	

### 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, 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.
- Información nutricional (requisito adicional).

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 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.

 <p>QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h1>LECHE EVAPORADA ENTERA</h1>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 08	CÓDIGO: LAC-LE	Pág. 4 de 4

- 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.
- 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 5538 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.