	<h1>CREMA LÁCTEA</h1>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: LAC- CL	Pág. 1 de 3

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	Denominación técnica	Crema Láctea
1.2	Tipo de alimentos	No Perecible
1.3	Grupo de alimentos	Productos Lácteos
1.4	Descripción General	<p>Producto obtenido a partir de leche en polvo, azúcar, saborizada, entre otros ingredientes, enriquecido con vitaminas y minerales, con o sin ácidos grasos esenciales¹. Puede contener pasta de cacao.</p> <p>Se encuentra prohibido el uso de edulcorantes como sustituto del azúcar.</p> <p>(1) DHA y/o EPA y/o ARA y/u otros.</p>

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor y Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto.	Requisitos del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Aspecto	Semisólido, homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas.	
Textura	Suave, cremosa.	

2.2 Características físico-químicas


Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 9	Requisito del PNAEQW
Ácidos Grasos Esenciales* (%)	Mínimo 3.6	
Índice de Peróxido (meq de oxígeno activo/kg)	Máximo 10	
Azúcares totales (g/100g)	Menor de 22.5	Ley N° 30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento"
Sodio (mg/100g)	Menor de 800	
Grasas saturadas (g/100g)	Menor a 6	
Grasas trans (g de ácido trans/100g materia grasa)	Menor a 5	Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente. D.S 033-2016-SA.

* En caso sea fortificado con Ácidos Grasos Esenciales.

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ⁵
<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	3	10 ²
<i>Salmonella sp</i>	11	2	10(**)	0	Ausencia/25g	-
<i>Aerobios mesofilos</i>	2	3	5	2	3 x 10 ²	10
<i>coliformes</i>	6	3	5	1	10	10 ²

(**) Hacer compósito para n=5

	<h1>CREMA LÁCTEA</h1>	<p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p>
<p>Versión N° 01</p>	<p>CÓDIGO: LAC- CL</p>	<p>Pág. 2 de 3</p>

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 VII.1. Chocolates de leche, blanco, para taza, de cobertura con o sin relleno (bombones, tejas y chocotejas) y chocolate sucedáneo y Criterio I.4. Leche y crema de leche en polvo.

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	Multilaminado rígido termoformado	Polietileno, polipropileno, poliéster y PVC, con cucharita de plástico en presentación individual (protegido y adherido al envase).	Min. 0.010 kg
	Multilaminado flexible	Polietileno, polipropileno, poliéster y PVC, en presentación individual.	Min. 0.010 kg
(*)Envase secundario	Caja	Cartón corrugado.	Establecido por el fabricante

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

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 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.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional (**) (de corresponder)
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- País de Origen (requisito adicional).
- Información nutricional (requisito adicional).
- Octógono(s) de advertencias publicitarias (de corresponder).

(**) Para el caso de productos importados, solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social, dirección de la empresa importadora y de corresponder el Registro Sanitario, los mismos que no deben reemplazar ni ocultar ninguna información obligatoria del rotulado original

	CREMA LÁCTEA	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: LAC- CL	Pág. 3 de 3

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.
- b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la 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 o Certificación equivalente correspondiente al proceso productivo, otorgada por la Autoridad Sanitaria competente del país de origen, en caso se trate de producto importado, 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.
- c) En caso se trate de un producto importado, se requiere copia original o copia legalizada notarialmente 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.

 <p>QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h1>CREMA LÁCTEA</h1>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: LAC- CL	Pág. 4 de 3

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.