

 <p>QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h1>SNACK DE PRODUCTOS NATURALES</h1>	<p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p>
<p>Versión N° 03</p>	<p>CÓDIGO: FYS-FS</p>	<p>Pág. 1 de 3</p>

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	Denominación técnica	Snack de Productos Naturales
1.2	Tipo de alimentos	No Perecible
1.3	Grupo de alimentos	Frutos y Semillas
1.4	Descripción General	Bocadito compuesto por legumbres (maní tostado) y frutos secos (sin cascara) y/o frutas desecadas o deshidratadas (pasas, durazno, manzana u otras), con o sin adición de sal.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores rancios.	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores rancios.	
Aspecto	Exento de insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estadios u otras materias extrañas.	

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%) (pasas y otras frutas deshidratadas)	Máximo 18%	NORMA PARA LAS UVAS PASAS CODEX STAN 67-1981
Humedad (%) (frutos secos)	Máximo 5 %	Tablas peruanas de composición de alimentos 2017
Humedad (%) (maní con pasas y mezclas similares)	Máximo 10 %	Requisitos establecido por el PNAE QW
Índice de acidez Expresado en ácido oleico (%)	Máximo 0.5	
Índice de Peróxido (Meq/kg)	menor a 10	
Sodio (mg/100g) (*)	Menor a 800	
Ley 30021-Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes.		

*Solo aplica cuando es un producción con adición de sal

2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	3	3	5	1	10 ²	10 ³
Levaduras	3	3	5	1	10 ²	10 ³
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella spp</i> (*)	10	2	5	0	Ausencia/25g	--

*aplica para frutas desecadas y/o deshidratadas

	SNACK DE PRODUCTOS NATURALES	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 03	CÓDIGO: FYS-FS	Pág. 2 de 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 XIV.3 Frutas y hortalizas desecadas, deshidratadas o liofilizadas y Criterio XIV.5 Frutos secos (dátiles, tamarindo, otros) y semillas (castañas, maní, pecanas, nuez, almendras, otros).

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	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminada o Trilaminada	Mín. 0.018 Kg
Envase secundario(**)	Bolsa	Polietileno (PE)	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	

** Para frutos secos el envase debe evitar la exposición directa a la luz.

*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.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- 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

	SNACK DE PRODUCTOS NATURALES	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 03	CÓDIGO: FYS-FS	Pág. 3 de 3

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.

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 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).

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.

 <p>QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h1>SNACK DE PRODUCTOS NATURALES</h1>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 03	CÓDIGO: FYS-FS	Pág. 4 de 3

--