

	<h1>ALMIDÓN O FECULA</h1>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: HAR-AF	Pág. 1 de 3

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Almidón o Fecula
- 1.2 Tipo de alimentos** No Perecible.
- 1.3 Grupo de alimentos** Harinas y derivados
- 1.4 Descripción General** El almidón es el producto obtenido a partir de las diversas variedades del maíz, es un polvo fino de color blanco, inodoro e insípido. Envasado herméticamente.
- La Fécula es el producto obtenido a partir de tubérculos, es un polvo fino de color blanco, inodoro e insípido. Envasado herméticamente.
- Ver denominaciones individuales en los anexos.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características Organolépticas

2.1.1 Almidón

Característica	Especificación	Referencia
Apariencia	Polvo fino.	NTP 209.064:1974. (revisada el 2013) ALMIDÓN DE MAÍZ NO MODIFICADO. Uso alimenticio y farmacéutico.
Color	Blanco.	
Olor	Inodoro, exento de olor extraño.	
Sabor	Insípido, exento de sabor extraño.	
Aspecto	Sin grumos, exento de materias extrañas.	Requisito del PNAEQW

2.1.2 Fécula

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto, blanco.	Requisito del PNAEQW
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores extraños, inodoro.	
Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, insípido, exento de sabores extraños.	
Aspecto	Polvo fino, sin grumos, exento de materias extrañas.	

2.2. Características Físico Químicas

2.2.1 Almidón

Característica	Especificación	Referencia
Pureza de almidón de maíz no modificado (%)	Mínimo 99	NTP 209.064:1974. (revisada el 2013) ALMIDÓN DE MAÍZ NO MODIFICADO. Uso alimenticio y farmacéutico.
Humedad (%)	Máximo 12.5	
pH	4.5 – 6.5	
Grasa (%)	Máximo 0.10	
Proteínas (%)	Máximo 0.45	

 <p>QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h1>ALMIDÓN O FECULA</h1>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: HAR-AF	Pág. 2 de 3

Ceniza (%)	Máximo 0.5
Tamaño de partícula: Pasa a través de malla 177 micras (N° 80) (%)	Min 99.9
Tamaño de partícula: Pasa a través de malla 149 micras (N° 100) (%)	Min 97

2.2.2 Fécula

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 13	NTP 011.503 2010 (revisada el 2015) Yuca y Derivados. Almidón. Definiciones y requisitos.
Cenizas (%)	Máximo 3	
Fibra bruta (%)	Máximo 2	
Ácido Cianhídrico (mg/kg)	Máximo 10	
Grasa (%)	Máximo 2	
Carbohidratos (%)	Mínimo 80	
Proteínas (%)	Máximo 5	
Tamaño de partícula (harina fina)	Mínimo 90% deberá pasar por un tamiz de 0.60 mm	NTP 011.500. 2009 (Revisada el 2014) Yuca y derivados. Harina de Yuca. Definiciones, clasificación y requisitos.
Humedad	Máximo 21%	Requisito establecido por PNAEQW solo para la fécula de papa
pH	5 – 8	
Sulfitos (SO ₂)	<10 mg/Kg	

2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ³	10 ⁴
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	10 ²
<i>Bacillus cereus</i>	7	3	5	2	10 ³	10 ⁴
<i>Salmonella spp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	-

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.3. Féculas y Almidones.

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) Bilaminado o Trilaminado	Hasta 1.00 kg
	Cajas con bolsa interna	Bolsas de polietileno (PE) y/o polipropileno (PP) y/o papel multipliego y/o caja de cartón corrugado	
Envase secundario	(*) Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	Según lo establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	
Embalaje	Caja	Cartón corrugado	

	ALMIDÓN O FECULA	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: HAR-AF	Pág. 3 de 3

(opcional)	Saco	Polipropileno	
* Ley N°30884 que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.			
** El embalaje es utilizado para fines de transporte y distribución.			
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:			
<ul style="list-style-type: none">• 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 del envasador y/o distribuidor (de corresponder).• Código de lote.• Fecha de vencimiento.• Condiciones de conservación.• Código de Registro Sanitario.			
El rótulo deberá 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, para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto. En caso de fraccionamiento del producto, debe presentar la copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA para la línea de fraccionamiento y envasado, vigente durante la fabricación del producto.			

	ALMIDÓN O FECULA	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: HAR-AF	Pág. 4 de 3

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.

5. ANEXOS

5.1 Denominaciones Individuales

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
HAR-AF-001	ALMIDON DE MAIZ
HAR-AF-002	FECULA DE PAPA
HAR-AF-003	FECULA DE YUCA

 <p>QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h1>ALMIDÓN O FECULA</h1>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: HAR-AF	Pág. 5 de 3