

	<h1>HARINA DE FRUTA</h1>	<p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p>
<p>Versión N° 01</p>	<p>CÓDIGO: HAR- FR</p>	<p>Pág. 1 de 3</p>

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Harina de fruta
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible.
1.3 Grupo de alimentos	Harinas y derivados.
1.4 Descripción General	Es el producto elaborado a partir de lúcuma o plátano, obtenido mediante un proceso de secado o deshidratado industrial y molienda, con o sin fortificación (alimento elaborado industrialmente). Ver denominaciones individuales en los anexos.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto, amarillento en sus diferentes tonalidades.	Requisito del PNAEQW
Olor y Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños, rancios, entre otros.	
Aspecto	Homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas.	

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 10	NTP 011.042:2012 (Rev. 2018) Lúcuma. Harina de Lúcuma . Requisitos
Acidez (expresado en ácido cítrico) (g/100 g)	Menor a 1	
Ceniza (g/100g)	Menor a 3	
Tamaño de las partículas	El 90% debe pasar por un tamiz de Mesh N° 60 (0.25 mm)	
Humedad (%)	Máximo 10	NTP 011.700:2009 (Revisada el 2014). Plátano y Derivados. Harina de plátano . Definiciones, clasificación y requisitos
Ceniza (%)	Máximo 2,5	
Fibra bruta (%)	Máximo 1,0	
Tamaño de las partículas (harina fina) (%)	El 90% debe pasar por un tamiz de Mesh N° 60 (0.25 mm)	

2.3 Características Microbiológica

Agentes microbianos	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³
Levaduras	2	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Escherichia Coli</i>	5	3	5	2	10	5x 10 ²
<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 XIV.3 Frutas y hortalizas desecadas, deshidratadas o liofilizadas.

	HARINA DE FRUTA	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: HAR- FR	Pág. 2 de 3

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
Envase secundario	Bolsas	Polietileno (PE)	De acuerdo a lo establecido por el fabricante
Embalaje (opcional)(*)(**)	Bolsas	Polietileno (PE)	
	Saco	Polipropileno	
	Caja	Cartón corrugado	

* 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 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.
- 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.
- Instrucciones de Uso (requisito adicional).
- 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.

	HARINA DE FRUTA	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: HAR- FR	Pág. 3 de 3

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.

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.

 QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	HARINA DE FRUTA	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: HAR- FR	Pág. 4 de 3

5. ANEXOS

5.1 Denominaciones Individuales

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO
HAR-FRU-001	HARINA DE LUCUMA
HAR-FRU-002	HARINA DE PLATANO