

	<h1>HARINAS DE CEREALES Y/O LEGUMINOSAS</h1>	<p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p>
<p>Versión N° 01</p>	<p>CÓDIGO: HAR- CL</p>	<p>Pág. 1 de 3</p>

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Harinas de cereales y/o leguminosas
1.2 Tipo de alimentos	No perecible
1.3 Grupo de alimentos	Harinas y derivados
1.4 Descripción General	<p>Es el producto elaborado a partir de la molienda de granos andinos y/o cereales y/o leguminosas, los cuales sufren un proceso de tratamiento térmico (extrusión) o pre-cocción, con o sin fortificación.</p> <p>Las denominaciones individuales y características de fortificación en los anexos.</p>

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

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

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Menor o igual a 5	R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas sociales de Alimentación"
Acidez (expresada en ácido sulfúrico) (%)	Menor o igual a 0.4	
Índice de gelatinización (%)	Mayor a 94	
Aflatoxinas (µg/kg)	No detectable en 5	
Saponina (*)	Ausente	

(*) Para aquellos que contienen quinua.

Asimismo, para la harina de trigo y los productos que la contienen como parte de sus ingredientes, se tiene en cuenta lo establecido en la Ley 28314 Ley de Fortificación de la Harina de Trigo.

Característica	Especificación	Referencia
Hierro (mg/kg)	55	Ley de fortificación de la Harina de trigo - Ley 28314 y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 12-2006-SA.
Niacina (mg/kg)	48	
Tiamina (mg/kg)	5	
Riboflavina (mg/kg)	4	
Ácido Fólico (mg/kg)	1.2	

	<h1>HARINAS DE CEREALES Y/O LEGUMINOSAS</h1>	<p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p>
<p>Versión N° 01</p>	<p>CÓDIGO: HAR- CL</p>	<p>Pág. 2 de 3</p>

2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g/ml	
					m	M
Aerobios mesófilos	3	3	5	1	10 ⁴	10 ⁵
Coliformes	5	3	5	2	10	10 ²
<i>Bacillus cereus</i>	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴
Mohos	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Levaduras	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Salmonella spp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-

Fuente: R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, Destinados a Programas Sociales de Alimentación" (Artículo 10 inciso d) Productos cocidos de consumo directo como extruidos, expandidos, hojuelas instantáneas, otros similares).

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	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	De acuerdo a lo establecido por el fabricante
Embalaje opcional (*)	Bolsa	Polietileno (PE)	
	Saco	Polipropileno	
	Caja	Cartón corrugado	

(*) El embalaje 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:

- 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.
- Instrucciones de uso (requisito adicional).
- Información nutricional (requisito adicional).

	HARINAS DE CEREALES Y/O LEGUMINOSAS	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: HAR- 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 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, físicas químicas 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

	<h1>HARINAS DE CEREALES Y/O LEGUMINOSAS</h1>	<p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p>
<p>Versión N° 01</p>	<p>CÓDIGO: HAR- CL</p>	<p>Pág. 4 de 3</p>

las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.

5. ANEXOS

5.1 Denominaciones Individuales

5.1.1. Harinas fortificables (facultativo)

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO	CONTENIDO DE HIERRO (Mg)	VALOR DE FORTIFICACIÓN ³ HIERRO (Mg)(Min)
HAR-HE-001	HARINA DE ARROZ	0.35 ²	0.40
HAR-HE-002	HARINA DE KIWICHA	5.30 ¹	6.10
HAR-HE-003	HARINA DE CEBADA	9.60 ¹	11.04
HAR-HE-004	HARINA DE MAIZ	2.00 ¹	2.30
HAR-HE-005	HARINA DE QUINUA	9.65 ¹	11.10
HAR-HE-006	HARINA DE HABA	4.63 ¹	5.32
HAR-HE-007	HARINA DE TARWI	1.38 ¹	1.59
HAR-HE-008	HARINA DE ARVEJA	4.36 ¹	5.01
HAR-HE-009	HARINA DE CAÑIHUA	15.20 ¹	17.48

5.1.1. Harinas no fortificables

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO	CONTENIDO DE HIERRO (Mg)	VALOR DE FORTIFICACIÓN ³ HIERRO (Mg)(Min)
HAR-HE-010	MEZCLA DE HARINAS (*)	-	No aplica
HAR-HE-011	HARINA TRIGO FORTIFICADO	5.50 ¹	No aplica
HAR-PC-012	HARINA DE MAIZ MORADO	-	No aplica

(*) El producto mezcla de harinas es la combinación de 2 a más harinas.

1: Tablas Peruanas de Composición de Alimentos 2017 - Centro Nacional de Alimentación y Nutrición.

2: Tabla de Composición de Alimentos de Centro América 2012 - Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP), Organización Panamericana de la Salud (OPS).

3: Mínimo nivel de contenido de hierro para considerar a la harina extruida para ser considerada como fortificada

 <p>QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h1>HARINAS DE CEREALES Y/O LEGUMINOSAS</h1>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 01	CÓDIGO: HAR- CL	Pág. 5 de 3

--