



Seminarios virtuales Miércoles del exportador

ELABORACIÓN DE FICHAS TÉCNICAS PARA EL SECTOR AGRONEGOCIOS

Lima, 13 de julio de 2022

Ing. Katusca Luna M.

*Especialista en Gestión de Calidad e
Inocuidad de Alimentos y Bebidas*

Consultor

kasaluma2@gmail.com


FICHA TECNICA

La Ficha técnica es una presentación comercial del producto.

FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		PROGRAMA DE PRACTICAS DE MANUFACTURA BUENA										
		F. T. 070										
Preparado por: TALLERES SÓCIMO SANTOS	Aprobado por: HIRSEIN BORDO POMA	Fecha: 04/06/2010										
NOMBRE DEL PRODUCTO	MERMELADA DE FRESA											
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Se define a la mermelada de fresa como un producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenida por cocción y concentración de fresas sanas, adecuadamente preparadas, con adición de edulcorantes, con o sin adición de agua y ácidos solubles del 65% - 68%.											
LUGAR DE ELABORACION	Producto elaborado en la planta de procesamiento de frutas ubicada en el Centro Agropecuario La Orquídea SPMA - Papíral. Kilómetro 5 vía Papíral - Ibagué. Temperatura promedio 20°C y a.s.n.m 450 metros. Teléfono de contacto: 2789600 Ext. 94009											
COMPOSICION NUTRICIONAL	<table border="1"> <tr><td>Carbohidratos</td><td>63,82%</td></tr> <tr><td>Proteína</td><td>0,38%</td></tr> <tr><td>Agua</td><td>35%</td></tr> <tr><td>Minerales</td><td>1%</td></tr> <tr><td>Calorías aportadas por 100 g</td><td>356</td></tr> </table>		Carbohidratos	63,82%	Proteína	0,38%	Agua	35%	Minerales	1%	Calorías aportadas por 100 g	356
Carbohidratos	63,82%											
Proteína	0,38%											
Agua	35%											
Minerales	1%											
Calorías aportadas por 100 g	356											
PRESENTACION Y EMPAQUES COMERCIALES	Envase de vidrio por 125 g Envase de vidrio por 250 g Envase de vidrio por 500 g											
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	 <p>Color rojo: brillante y atractivo. Consistencia: bien gelificada sin demasiada rigidez. Olor y sabor característicos a la fresa.</p>											
REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD	Norma Técnica Colombiana 295 relacionada con mermeladas y jaleas											

C/ Ferracarril 16 Edif 12 Nave 4 (Pol.Ind. Néstor Huarece)
28980 Macis - Madrid
Tel: 918737346
email: info@products.ecoandes.com www.products.ecoandes.com

FICHA TÉCNICA TECHNICAL DATA SHEET

Nombre del producto <i>Product name:</i>	Maca en Polvo- BIO <i>Maco Powder- BIO</i>	 
Nombre científico <i>Scientific name:</i>	Lepidium meyenii	
Código del producto <i>Product code:</i>	MCP	
Origen <i>Origin:</i>	Perú	
Marca comercial <i>Commercial label:</i>	EcoAndes	
Ingredientes: <i>Ingredients:</i>	100% Maca en polvo 100% Maco powder from organic production	
Certificación ecológica: <i>Organic certification:</i>	ES-ECO-023-MA	

Descripción (Description):
La Maca es un pequeño tubérculo que crece a altitudes de más de 3500 metros. Es considerado como el "Superalimento de los Andes", y es popular entre la población de esa región. Se cultiva en primavera y posee un sabor a malta que combina bien con el cacao.
<i>The Maca is a small tuber that grows at altitudes of more than 3500 meters. It is considered as the "Superfood of the Andes", and is popular between the population. It is grown in spring and has a malt flavor that blends well with cacao.</i>

Información nutricional (Nutritional facts):	
Composición - Composition	Valores por 100g (Values per 100g)
Energía (Energy)	1326 kJ / 314 kcal
Proteínas (Protein)	10,20 g
Hidratos de Carbono (Carbohydrates)	59,00g
De los cuales azúcares (Sugars)	29,50g
Grasas (Fats/oils)	2,20g
De los cuales saturadas (Saturated)	0,90g
Fibra (Dietary fibre)	8,50g
Sal (Salt)	0,05g

Características (Characteristics)	Composición y valores (Composition and value)
-----------------------------------	---



TECHNICAL DATA SHEET

FICHA TECNICA

CACAO NIBS

I. PRODUCT INFORMATION (INFORMACION DEL PRODUCTO)

PRODUCT NAME (Nombre del producto)	CACAO NIBS
TARIFF CLASSIFICATION (PARTIDA ARANCELARIA)	18010020
COMPOSITION (COMPOSICION)	100 % cacao
ORIGEN	Peruvian Jungle (Selva Peruana)
PROCESS (PROCESO)	Toasted grains of cacao , cutted without shell (Granos de cacao tostado , cortados sin cascara)
LIFE TIME (TIEMPO DE VIDA)	24 months (24 meses)

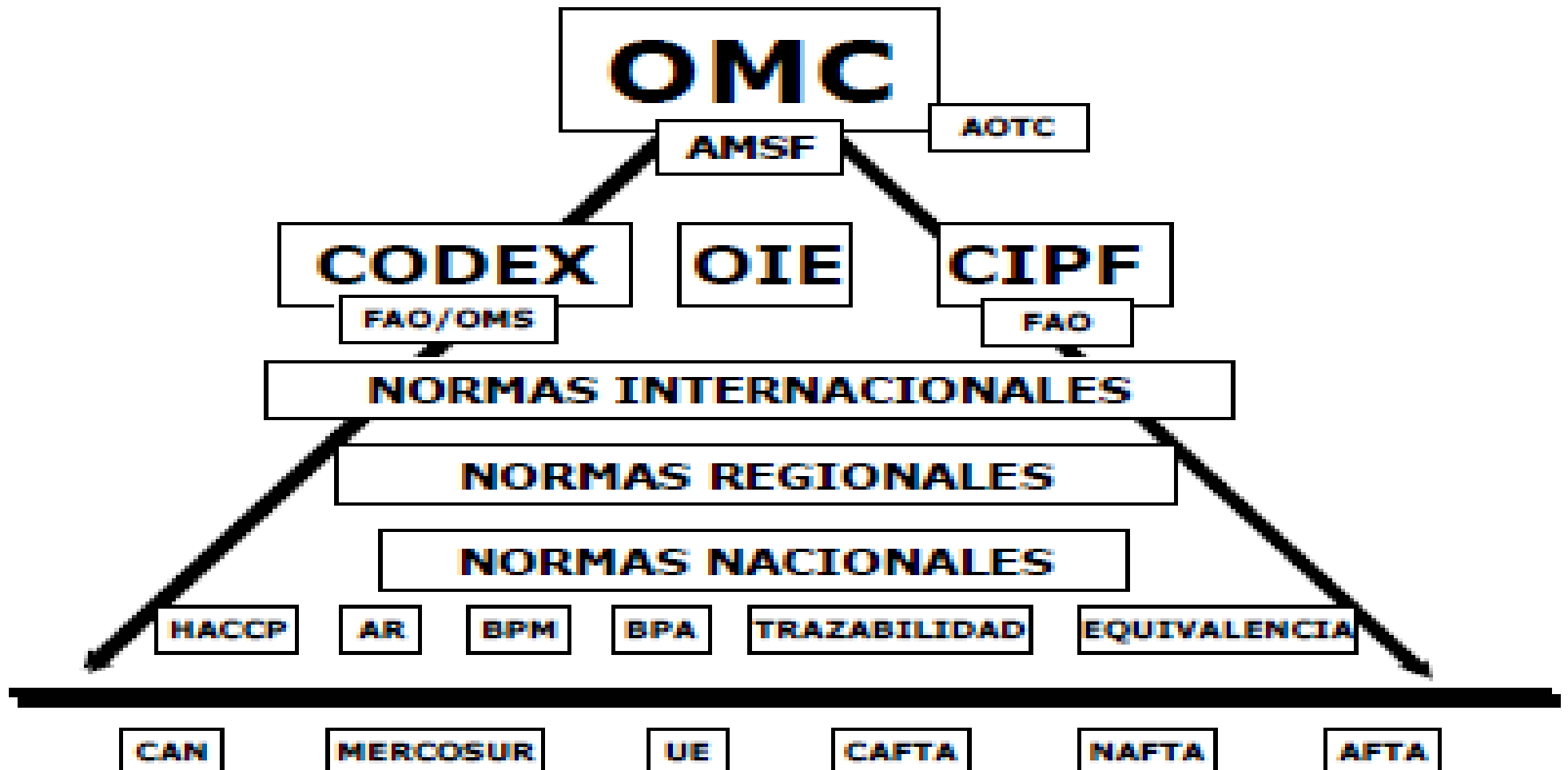
II. SENSORY CHARACTERISTICS (CARACTERISTICAS SENSORIALES)

COLOR (COLOR)	MARRON (BROWN)
OLOR (ODOR)	CARACTERISTICO A CACAO (CHARACTERISTICS OF THE COCOA)
SABOR (FLAVOR)	CARACTERISTICO A CACAO (CHARACTERISTICS OF THE COCOA)
ASPECTO (APPEARANCE)	SOLIDO (SOLID)
TEXTURA (TEXTURE)	CRUJIENTE (CRUNCHY)

III. PHYSICAL CHEMICALS CHARACTERISTICS (CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS)

HUMIDITY (HUMEDAD)	<7
--------------------	----

DINÁMICA AGROALIMENTARIA MUNDIAL



INTRODUCCION

- Una **ficha técnica** es un documento en el que se detallan las características o funciones de un determinado objeto, producto o proceso. Funciona como una herramienta para transmitir los datos más relevantes sobre un tema específico.
- Toda industria manufacturera y actividad comercial más aun hoy en día cuando competimos con el mundo requiere de protocolos de información estratégicos.
- Es obligatorio el registro de información de los productos de exportación en las actividades comerciales.

CONTROLES A CONSIDERAR

- Los datos que se presenten en la ficha, así como su correcta redacción, es importante para garantizar la satisfacción del consumidor, especialmente en los casos donde la incorrecta utilización de un producto puede llegar a causar daños personales o materiales y cargar con responsabilidades civiles o penales. *Estás fichas deben estar revisadas, aprobadas, actualizadas (y firmadas) por la empresa (frecuentemente por el Responsable de Calidad pero dependerá de cada caso).*
- Para diseñarlas debemos pensar primero qué datos nos parecen relevantes para definir el producto, cuáles son importantes de cara a la *seguridad del alimento* y también los criterios que vamos a tener en cuenta para clasificarlo. Hay que pensar que estos datos que vamos a reflejar en la ficha van a ser los que definan nuestro producto, para bien o para mal. Debe ser **“la verdad”**. Con más motivo cuando estamos hablando de un *producto alimentario seguro*.

Aspectos Generales de la Estandarización

- Uso extendido del commodity
- Existencia de normas técnicas y/o reglamentos aplicables
- Calidad factible de ser certificada



ESTRUCTURA FICHA TECNICA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

A. GENERALIDADES DEL PRODUCTO

- Denominación del bien
- Denominación técnica
- Grupo/clase/Familia – (Clasificación Taxonómica – prod. frescos)
- Unidad de Medida
- Presentaciones - Variedades
- Descripción General
- Partida Arancelaria
- Registro Sanitario, plan HACCP, Habilitación Sanitaria u otras autorizaciones por las entidades competentes del país (Alimentos frescos y procesados / transformados)
- Nombre completo y dirección de la empresa
- El número D-U-N-S® ([Dun & Bradstreet](#) - Sistema de Numeración Universal de Datos - DUNS® es la principal fuente mundial de información comercial y visión de negocio, lo que permite a las empresas tomar decisiones con confianza para mitigar el riesgo de crédito y el proveedor, aumentar el flujo de caja y un aumento de la rentabilidad). [La FDA lo exige para los importadores \(liberación de cargas y evitar atrasos con la aduana\)](#). -
<https://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm549668.htm>

Grupo/clase/Familia – (Clasificación Taxonómica – productos frescos vegetales)

FICHA TÉCNICA TECHNICAL DATA SHEET

Nombre del producto <i>Product name:</i>	Maca Negra en Polvo <i>Black Maca Powder-</i>
Nombre científico <i>Scientific name:</i>	<i>Lepidium meyenii</i>

PRODUCT SPECIFICATION

Classification: *Lepidium meyenii Walp*

100% organic maca, guaranteed free of pesticides

MACA POWDER



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Sirope de Yacón

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO Sirope de Yacón	
I. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO	
NOMBRE CIENTIFICO:	Smallanthus sonchifolius
NOMBRE COMERCIAL:	Sirope de Yacón

Especificaciones Técnicas

<i>Producto</i>	Aguaymanto Deshidratado Orgánico
<i>País de Origen</i>	Perú
<i>Nombre Científico</i>	Physalis peruviana L.

Grupo/clase/Familia – (Clasificación Taxonómica – productos frescos vegetales)

U.S. National Plant Germplasm System



Simple Query of GRIN TAXONOMY Species Data

Enter search criterion. Wild cards (*) are accepted:

You can search for any one of these identifiers:

- **Scientific name** (e.g. *Triticum aestivum* [without author]).
- **Common name** (e.g. wheat [no diacritics]).
- **Genus name** (e.g. *Triticum*).
- **Family name** (e.g. Poaceae).
- **Species nomen number** (e.g. 40544).
- **Country in species native range** (e.g. Zaire).

Taxon: *Lepidium meyenii* Walp.

Nomenclature

Common Names

Distribution

Economic Uses



Summary

Genus: *Lepidium*
Family: *Brassicaceae* (alt. Cruciferae)
Tribe: *Lepidieae*

- <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomysimple.aspx>

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

FICHA TÉCNICA



ESPECIFICACIONES

Denominación del bien	: ARROZ PILADO - NIRB
Denominación técnica	: ARROZ PILADO
Grupo/familia/clase	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Productos de legumbres y cereales/ Cereales/ Granos de cereal
Unidad de medida	: Sacos de 50 kilogramos
Descripción General	: Llamado también arroz blanco o elaborado, es el grano entero y quebrado procedente de cualquier variedad de la especie <i>Oryza sativa L.</i> , al cual se le ha removido la cáscara, los embriones y el pericarpio o cutícula, en un procesamiento normal del arroz en cáscara (grano que la ha mantenido después de la trilla).



Describe de manera resumida el bien según Norma Técnica o Reglamento

Grupo / Clase / Familia: [Catalogación CUBSO](#) (catálogo único de bienes, servicios y obras) - Se basa en el catálogo elaborado por OSCE, basado a su vez en [el catálogo de las Naciones Unidas](#).

CATALOGO DE LAS NACIONES UNIDAS

Webinar
Exportador

cpe **SUNAT** **Buscar**

[Inicio](#) [Facturación para MYPES](#) [Generalidades](#) [Sistemas de Emisión](#) [Listados](#) [Casos Prácticos XML](#) [Comunicados](#)

Código de Producto SUNAT

Última modificación Vie, 26/02/2021 - 14:12

- Concepto
- Ubicación
- Catálogo de Producto
- Código de Producto GS1
- Campo referido al Código Producto SUNAT

Concepto

Código del producto de acuerdo al estándar internacional de la ONU denominado: United Nations Standard Products and Services Code - Código de productos y servicios estándar de las Naciones Unidas - UNSPSC v14_0801, a que hace referencia el catálogo N° 25 del Anexo V de la Resolución de Superintendencia N° 340-2017/SUNAT y modificatorias.

Ubicación

/Invoice/cac:InvoiceLine/cac:Item/cac:CommodityClassification/cbc:ItemClassificationCode

Ejemplo

Descripción UBL

cbc:ItemClassificationCode

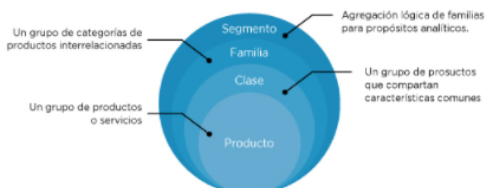
Los comprobantes de pago electrónicos enviados bajo el estándar UBL 2.1, para identificar a sus productos pueden utilizar:

- Código de Producto SUNAT, o
- Código GS1

Catálogo de Producto

[Catálogo de Producto](#)

CODIGO DE PRODUCTO SUNAT UNSPSC



Un grupo de categorías de productos interrelacionadas

Un grupo de productos o servicios

Segmento


Familia

Clase

Producto

Agregación lógica de familias para propósitos analíticos.

Un grupo de productos que compartan características comunes



- Materia prima**
Segmentos 10-15
- Equipo industrial**
Segmentos 20-27
- Componentes y suministros**
Segmentos 30-41
- Productos de uso final**
Segmentos 42-60

1 SEGMENTO 42 Equipos, accesorios y suministros médicos

prom
perú

CATALOGO DE LAS NACIONES UNIDAS

cpe **SUNAT** Buscar

Inicio Facturación para MYPES Generalidades Sistemas de Emisión Listados Casos Prácticos XML Comunicados

Código de Producto SUNAT

Última modificación Vie, 26/02/2021 - 14:12

- Concepto
- Ubicación
- Catálogo de Producto
- Código de Producto GS1**
- Campo referido al Código Producto SUNAT

Concepto

Código del producto de acuerdo al estándar internacional de la ONU denominado: United Nations Standard Products and Services Code - Código de productos y servicios estándar de las Naciones Unidas - UNSPSC v14_0801, a que hace referencia el catálogo N° 25 del Anexo V de la Resolución de Superintendencia N° 340-2017/SUNAT y modificatorias.

Ubicación

/Invoice/cac:InvoiceLine/cac:Item/cac:CommodityClassification/cbc:ItemClassificationCode

Ejemplo

Descripción UBL

cbc:ItemClassificationCode

Los comprobantes de pago electrónicos enviados bajo el estándar UBL 2.1, para identificar a sus productos pueden utilizar:

- Código de Producto SUNAT, o
- Código GS1

Catálogo de Producto

[Catálogo de Producto](#)

CODIGO DE PRODUCTO SUNAT UNSPSC

Un grupo de categorías de productos interrelacionadas

Un grupo de productos o servicios

Segmento

Familia

Clase

Producto

Agregación lógica de familias para propósitos analíticos.

Un grupo de productos que compartan características comunes

- Materia prima**
Segmentos 10-15
- Equipo industrial**
Segmentos 20-27
- Componentes y suministros**
Segmentos 30-41
- Productos de uso final**
Segmentos 42-60

1 SEGMENTO 42 Equipos, accesorios y suministros médicos

CATALOGO DE LAS NACIONES UNIDAS

CCNU_mod5_0 (6) - Excel

Archivo Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda ¿Qué desea hacer?

Cortar Copiar Copiar formato Portapapeles Fuente Alineación Ajustar texto Combinar y centrar Número Estilos Celdas

M12

UNSPSC - Clasificador de Bienes y Servicios

Segmento 50-ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO	Familia 5016-CHOCOLATES, AZÚCARES, EDULCORANTES Y PRODUCTOS DE CONFITERÍA	Clase 501618-PRODUCTOS DE CONFITERÍA
---	---	--

Buscar Limpiar

Producto

50161813-CHOCOLATE O SUSTITUTO DE CHOCOLATE, CONFITE	
50161814-AZÚCAR O SUSTITUTO DE AZÚCAR, CONFITE	
50161815-GOMA DE MASCAR	
-	
-	
-	
-	
-	
-	
-	

BUSQUEDA

PARTIDA ARANCELARIA

PARTIDA ARANCELARIA

Consiste en asignar un código numérico de identificación de mercancías a nivel de diez dígitos (conocido como subpartida nacional), que designa a cada producto (sujeto al comercio internacional) en base a sus características y por aplicación de las Reglas Generales de Interpretación de la Nomenclatura.

La clasificación arancelaria se rige por lo establecido en el Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías, que busca establecer un sistema numérico y de textos común.

Se determina la subpartida nacional de las mercancías para calcular los tributos que corresponde pagar en su nacionalización, determinar los requisitos aduaneros que se exige en la importación o exportación según corresponda, y conocer si goza de algún beneficio tributario o arancelario.



Partida arancelaria

Preferencia arancelaria Reglas de origen y certificaciones de origen

- Para que el producto se beneficie de las preferencias arancelarias asignadas por el TLC, este debe ser originario de los países signatarios del mismo, para lo cual debe cumplir con los criterios de calificación de origen indicados en dicho Tratado (ver la sección de Reglas de Origen y Certificación de Origen).
- Si un producto no califica origen la tarifa arancelaria a pagar es la del Arancel General.



- Ayuda a consolidar nuevos mercados.
- Reduce las barreras para arancelarias.
- Mayor flujo de inversión extranjera
- Creación de empleos.
- Impulsa la competitividad empresarial.
- Igualdad de condiciones entre ambas naciones.

Perú - OMC

LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE COMERCIO (OMC)

Inicio

- Sobre la OMC
- Los acuerdos
- Perú y la OMC
- Más información

¿Qué Acuerdos Comerciales tenemos?

En vigencia



Por entrar en vigencia



En negociación



La Organización Mundial del Comercio (OMC) es la única organización a nivel mundial que se ocupa de las normas que rigen el comercio entre los países. La OMC se estableció en 1995 tras la culminación de prolongadas e intensas negociaciones celebradas bajo los auspicios del Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT) de 1947, que llevaron a la firma de los Acuerdos de la OMC en una Reunión Ministerial en Marrakech en abril de 1994.

El Perú fue parte contratante del GATT de 1947 desde el 7 de octubre de 1951 y es miembro fundador de la OMC desde el 1º de enero de 1995. Los Acuerdos de la OMC fueron incorporados a la legislación nacional mediante **Resolución Legislativa N° 26407** "Aprueban Acuerdo por el que se establece la Organización Mundial del Comercio y los Acuerdos Comerciales Multilaterales contenidos en el Acta Final de la Ronda Uruguay" de fecha 16 de diciembre de 1994.

Los Acuerdos de la OMC comprenden alrededor de 60 acuerdos y decisiones, así como una importante revisión del GATT original. Las negociaciones celebradas con posterioridad a 1994 han dado lugar a nuevos textos jurídicos, tales como el Acuerdo sobre Tecnología de la Información, los Protocolos sobre Servicios y Adhesiones y el Acuerdo de Facilitación del Comercio (AFC).

La OMC es un elemento fundamental en el marco de la política comercial del Perú y de negociaciones comerciales internacionales. Todas las negociaciones comerciales regionales y bilaterales se basan en la normativa OMC y tienen que guardar consistencia con ella.

Asimismo, al ser un foro de negociaciones integrado por 164 miembros en el que participan los actores más importantes del comercio internacional, las negociaciones comerciales multilaterales en el marco de la OMC serán el complemento normativo de las negociaciones bilaterales y regionales en los temas más sensibles del comercio internacional.

En vigencia



fitosanitarias, obstáculos técnicos al comercio, inversión, comercio transfronterizo de servicios, entrada temporal de personas de negocios, cooperación y promoción comercial, solución de controversias, transparencia y disposiciones de administración del Acuerdo.

Es importante mencionar, que el ALC dispone liberar de gravámenes el comercio recíproco de mercancías y no mantener o aplicar nuevas restricciones no arancelarias a la importación o a la exportación. En ese sentido, a partir del 01 de julio de 2016, el comercio entre ambos países se encuentra totalmente liberado (arancel cero) al haber concluido el proceso de desgravación acordado.

El intercambio comercial bilateral, el año anterior a la vigencia del ACE N° 38 (1997), fue de US\$ 442 millones; en tanto que el año 2017 fue del orden de US\$ 2 243 millones, lo que refleja el dinamismo del intercambio comercial que se ha quintuplicado en dicho periodo.


El año 2017, Chile fue el decimoprimer mercado de destino de las exportaciones peruanas totales, el monto exportado fue de US\$ 1 042 millones y representó el 2,4% de los envíos totales al mundo.

La estructura actual de las exportaciones peruanas a Chile corresponde 38% a Productos Tradicionales y 62% a Productos No Tradicionales.

Los principales productos Tradicionales exportados, el año 2017, fueron: Minerales de cobre; Minerales de molibdeno; Demás diésel 2; Harina de pescado; Carburreactores tipo queroseno; y, Aceite de pescado.

Los principales productos No Tradicionales exportados, el año 2017, fueron: Placas y baldosas, para pavimentación o revestimientos; Ácido sulfúrico; Demás pastas alimenticias; Cemento Clinker; y, Demás placas, láminas, hojas y tiras de plástico.

En negociación



En términos de importaciones, el año 2017, Chile fue el séptimo proveedor del Perú, habiéndose importado US\$ 1 201 millones lo que representó el 3% del total importado del mundo.

Los principales productos importados, el año 2017, fueron: Demás barras de aceros aleados; Jureles; Manzanas frescas; Polipropileno; Bolas y artículos similares para molinos, de hierro o acero; y, Pasta química a la sosa (soda).

Lista para Exportar / Importar
 Lista para exportar o importar mercancías a Chile Anexo 3.2 A
Anexo 3.2 B

Categorías de Desgravación
 Categorías de Desgravación

Certificados de Origen
 Certificados de Origen

Reporte de Comercio Bilateral
 Reporte de Comercio Bilateral

http://www.acuerdoscomerciales.gob.pe/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=70&Itemid=93

0403.10.00



IMPORTANCIA DE LA CLASIFICACION ARANCELARIA

- Determinar la tasa del derecho arancelario
- Determinar la aplicación de beneficios tributarios (IGV)- Aplicar la desgravación arancelaria de los TLC (CO)
- Conocer si la importación o exportación está restringida
- Aplicar impuestos como el ISC
- Identificar al producto en la DAM

Convenio del Sistema armonizado de designación y codificación de mercancías

Así para lograr homogenizar la identificación de las mercancías en todas las aduanas del mundo y también la recolección de estadísticas de comercio en los países se creó una denominación común para todas las mercancías.



DIARIO OFICIAL DEL BICENTENARIO

El Peruano

FUNDADO EL 22 DE OCTUBRE DE 1825 POR EL LIBERTADOR SIMÓN BOLÍVAR

AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA

Viernes 31 de diciembre de 2021

MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS

ARANCEL DE ADUANAS 2022

APROBADO POR
DECRETO SUPREMO N° 404-2021-EF

NORMAS LEGALES

SEPARATA ESPECIAL

NUEVO

ARANCEL DE ADUANAS 2022

Vigente desde el 01 de enero del 2022

Este nuevo Arancel toma como base la Séptima Recomendación de Enmienda al Sistema Armonizado de la Organización Mundial de Aduanas (OMA) y la Nomenclatura Arancelaria Común de los Países Miembros de la Comunidad Andina (Decisión N° 885)

DS N° 404-2021-EF



Vigente desde el
1ro de Enero del
2022.

Subpartida Nacional Perú

DIGITOS					DENOMINACION
1° 2°	3° 4°	5° 6°	7° 8°	9° 10°	
1° 2°					Capítulo
1° 2°	3° 4°				Partida del Sistema Armonizado
1° 2°	3° 4°	5° 6°			Subpartida del Sistema Armonizado
1° 2°	3° 4°	5° 6°	7° 8°		Subpartida NANDINA
1° 2°	3° 4°	5° 6°	7° 8°	9° 10°	Subpartida nacional

La determinación de la subpartida nacional de una mercancía, se obtiene a través de un proceso que se denomina “Clasificación Arancelaria”, por tanto, es necesario saber con precisión las especificaciones técnicas de la mercancía a clasificar, es decir:

- 1. Nombre comercial y técnico*
- 2. Características relevantes que identifiquen a la mercancía*
- 3. Componentes*
- 4. Uso y aplicaciones*
- 5. Información gráfica*
- 6. Forma de presentación*

<https://www.sunat.gob.pe/orientacionaduanera/nomenclaturaarancelaria/index.html>

1. **SOLICITUD DE CLASIFICACION:** De tener dificultad en la clasificación arancelaria o si se requiere una respuesta oficial de la Administración Tributaria de observancia obligatoria por las aduanas a nivel nacional, dicha gestión se efectúa mediante el formulario denominado “Solicitud de Clasificación Arancelaria de Mercancías”, el cual puede ubicarlo en la siguiente dirección:

<http://www.sunat.gob.pe/legislacion/procedim/despacho/procAsociados/anexos/anexo1-507-2012.doc>

En dicha dirección también podrá encontrar la cartilla de instrucciones para el llenado del formulario.

Para mayor información puede remitirse al Procedimiento de Clasificación Arancelaria (INTA- PE.00.09) en la siguiente dirección:

<http://www.sunat.gob.pe/legislacion/procedim/despacho/procAsociados/inta-pe.00.09.htm>

2. **TRATAMIENTO ARANCELARIO.** Otra forma de determinar la subpartida nacional de una mercancía, es a través del Portal SUNAT. Tomando como base el nombre del producto ingrese el mismo en la casilla DESCRIPCION, a través de la siguiente dirección <http://www.aduanet.gob.pe/itarancel/arancelS01Alias>, luego haga clic en Consultar y compruebe si existe respuesta, de ser positivo compare lo descrito con las características de su producto.

3. **CONSULTA DE RESOLUCIONES.** Esta opción le brindara información actualizada de las Resoluciones de clasificación arancelaria de mercancías, emitidas por la Administración Tributaria, para lo cual debe ingresar a la siguiente dirección: <http://www.aduanet.gob.pe/ol-ad-calInter/regclasInterS01Alias>. En la ventana “Buscar por” seleccione la opción “Descripción”, e ingrese el texto del producto a clasificar en el espacio que indica <Mínimo tres dígitos> y haga clic en el botón Buscar, compruebe si existe una respuesta, y de ser positivo compare lo descrito con las características de su producto.

<https://www.sunat.gob.pe/orientacionaduanera/nomenclaturaarancelaria/modalidades.html>



TRATAMIENTO ARANCELARIO POR SUBPARTIDA NACIONAL

[Retroceder](#) | [Inicio](#)

Ingrese la partida XXXXXXXXXX, X es una de las 10 cifras de subpartida nac. no considere puntos. **CODIGO** :

Ingrese la descripción de un producto sin tilde ni puntuaciones **DESCRIPCION** :

Consultar

Restablecer

En esta opción se obtendrá información concerniente al tratamiento tributario y otras medidas que inciden en el comercio internacional de mercancías, tales como: derechos ad-valorem, derechos específicos, impuesto general a las ventas, impuesto de promoción municipal, impuesto selectivo al consumo, derechos antidumping, restricciones y prohibiciones, índice de criterios de clasificación, correlaciones teóricas con otras nomenclaturas y las preferencias arancelarias a las que se sujetan las mercancías para su ingreso o salida del país.

Las mercancías prohibidas o restringidas para su ingreso o salida del país, las subpartidas nacionales y los regímenes aduaneros asociados a las mismas, son las establecidas en la normativa sectorial vigente.

En esta opción de consulta, la SUNAT pone a disposición de los usuarios de modo referencial las subpartidas nacionales y regímenes aduaneros asociados a las mercancías prohibidas y restringidas.

En caso de dudas relativas a la restricción o prohibición de una mercancía recurra a la entidad competente para hacer las consultas respectivas (lista de entidades que emiten documentos de control) o mediante el portal de la Ventanilla Única de Comercio Exterior - VUCE (www.vuce.gob.pe).

Finalmente, las correlaciones con otras nomenclaturas (p.e.: CUODE, NABANDINA y NALADISA), deben considerarse como referenciales.

<http://www.aduanet.gob.pe/itarancel/arancelS01Alias>

En esta opción se obtendrá información concerniente al tratamiento tributario y otras medidas que inciden en el comercio internacional de mercancías, tales como: derechos ad-valorem, derechos específicos, impuesto general a las ventas, impuesto de promoción municipal, impuesto selectivo al consumo, derechos antidumping, restricciones y prohibiciones, índice de criterios de clasificación, correlaciones teóricas con otras nomenclaturas y las preferencias arancelarias a las que se sujetan las mercancías para su ingreso o salida del país.

<http://www.aduanet.gob.pe/itarancel/arancelS01Alias>

Las mercancías prohibidas o restringidas para su ingreso o salida del país, las subpartidas nacionales y los regímenes aduaneros asociados a las mismas, son las establecidas en la normativa sectorial vigente.

<http://www.aduanet.gob.pe/itarancel/arancelS01Alias>

En esta opción de consulta, la SUNAT pone a disposición de los usuarios de modo referencial las subpartidas nacionales y regímenes aduaneros asociados a las mercancías prohibidas y restringidas.

<http://www.aduanet.gob.pe/itarancel/arancelS01Alias>

En caso de dudas relativas a la restricción o prohibición de una mercancía recurra a la entidad competente para hacer las consultas respectivas (lista de entidades que emiten documentos de control) o mediante el portal de la Ventanilla Única de Comercio Exterior - VUCE (www.vuce.gob.pe).

Finalmente, las correlaciones con otras nomenclaturas (p.e.: CUODE, NABANDINA y NALADISA), deben considerarse como referenciales.

<http://www.aduanet.gob.pe/itarancel/arancelS01Alias>

Registro Sanitario

Registro Sanitario

TITULO VIII

DEL REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS INDUSTRIALIZADOS

CAPITULO I

Del Registro

Artículo 101°.- Autoridad encargada del Registro Sanitario

La Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) del Ministerio de Salud es el órgano encargado a nivel nacional de inscribir, reinscribir, modificar, suspender y cancelar el Registro Sanitario de los alimentos y bebidas y de realizar la vigilancia sanitaria de los productos sujetos a Registro.

Artículo 102°.- Obligatoriedad del Registro Sanitario

Sólo están sujetos a Registro Sanitario los alimentos y bebidas industrializados que se comercializan en el país.

Para efectos del Registro Sanitario, se considera alimento o bebida industrializado al producto final destinado al consumo humano, obtenido por transformación física, química o biológica de insumos de origen vegetal, animal o mineral y que contiene aditivos alimentarios.



Registro Sanitario

30	-	Registro Sanitario de Alimentos de Consumo Humano:	S/ 390	7 días hábiles	Procedimiento Automático Procedimiento tramitado en la VUCE, No se deberá realizar el pago en el Banco de la Nación	<ul style="list-style-type: none"> Extranjero Nacional
31	-	Modificaciones al Registro Sanitario de Alimentos: a) Actualización de datos del titular del Registro Sanitario de Alimentos (transferencia, cambio de razón social y otros cambios de data administrativa del titular del producto o productos en el Registro Sanitario). b) Modificaciones sobre las condiciones del producto o productos en el Registro Sanitario de Alimentos.	S/ 63.9	7 días hábiles	Procedimiento Automático Procedimiento tramitado en la VUCE, No se deberá realizar el pago en el Banco de la Nación	<ul style="list-style-type: none"> Transferencias, Fusiones y Absorciones Ampliaciones o Modificaciones (Extranjero) Ampliaciones o Modificaciones (Nacional)
32	-	Certificado de Registro Sanitario de Producto Importado.	S/ 390	5 días hábiles	Procedimiento Automático Procedimiento tramitado en la VUCE, No se deberá realizar el pago en el Banco de la Nación	<ul style="list-style-type: none"> Certificado de Registro Sanitario de Producto Importado.
33	-	Certificado de Libre Comercialización de alimentos de Consumo Humano fabricados y/o elaborado en el país	S/ 70.8	5 días hábiles	Procedimiento Automático Procedimiento tramitado en la VUCE, No se deberá realizar el pago en el Banco de la Nación	<ul style="list-style-type: none"> Certificado de Libre Comercialización de alimentos de Consumo Humano fabricados y/o elaborado en el país.
34	-	Certificado Sanitario Oficial de Exportación de Alimentos de Consumo Humano.	S/ 70.8	2 días hábiles	Procedimiento tramitado en la VUCE, No se deberá realizar el pago en el Banco de la Nación	<ul style="list-style-type: none"> Certificado Sanitario Oficial de Exportación de Alimentos de Consumo Humano.
35	-	Validación Técnica Oficial del Plan HACCP.	S/ 985.3	30 días hábiles	Procedimiento tramitado en la VUCE, No se deberá realizar el pago en el Banco de la Nación	

<http://www.digesa.minsa.gob.pe/expedientes/tupas.aspx>

Registro Sanitario

Entidad Regulatoria DIGESA – Alimentos Procesados y Transformados – Verificación de búsqueda



PERÚ Ministerio de Salud Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

INICIO | TUPA | CODEX | COMPIAL | VUCE

Consulta de Registros Sanitarios de Alimentos

A partir de Enero del año 2006 se modifica la terminología en la nomenclatura del Registro Sanitario de Alimentos para productos importados(Ejemplo "I" por "E", "O" por "E")

Empresa RUC Producto Registro Expediente Departamento

Nombre de la Empresa:

Estado:

[Exportar](#)

Leyenda:

Vigente Por Vencer Vencido Cancelado Suspendido Suspendido Parcialmente

DIGESA
Las Amapolas # 350 Urb. San Eugenio, Lince (Lima 14)
Lima - Perú

Teléfonos
(511) 631-4430

Atención Mesa de Partes:
Lunes a Viernes de 8:30 am - 4:30 pm.

Atención Area Técnica:
Lunes a Viernes de 8:30 am. - 1:00 pm. y de 2:00 pm. a 4:30 pm.

Correo Electrónico
digesa@digesa.minsa.gob.pe

Página Web
<http://www.digesa.sld.pe>
<http://www.digesa.minsa.gob.pe>

Decreto Supremo N° 007-98-SA — Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

Registro Sanitario

MINISTERIO DE SALUD
PERÚ
DIGESA
DIRECCIÓN GENERAL DE
SALUD AMBIENTAL
E INOCUIDAD ALIMENTARIA

CERTIFICADO DE LIBRE COMERCIALIZACION

Expedidor : PERU
Autoridad Competente : Ministerio de Salud, Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)


1. Identificación de la Empresa
Nombre y dirección de la Empresa:
[REDACTED] S.A.C. - RUC: [REDACTED]
AV. [REDACTED] IS, SAN LUIS - LIMA - LIMA

2. Identificación del Producto
Descripción del Producto:
1. MANTECA DE CACAO - MANTECA DE CACAO [REDACTED] EN DOYPACK, PE/PP DE 50 - 500 G, ENVASE PRIMARIO / ENVASE SECUNDARIO BOLSA DE POLIPROPILENO, CARTÓN DE 5 KG A 25 KG, TAPER DE PLÁSTICO DE 0.1 KG A 1 KG, BARRAS DE PAPEL DE 0.1 KG A 1 KG.
Código de Registro Sanitario del Producto:
1. GS: [REDACTED]/NAHASP (EL REGISTRO SANITARIO VENCE 26/03/2026)

3. Identificación de la Fábrica
Nombre y dirección del establecimiento autorizado por la DIGESA para la comercialización del Producto:
[REDACTED], LIMA

4. Destino del producto
País de destino: [REDACTED]

5. Certificado Sanitario
La DIGESA certifica que:
a) El producto cuenta con la autorización sanitaria expedida por el Ministerio de Salud del Perú y tiene libre comercialización en el territorio Peruano.
EN LIMA A SETIEMBRE 14, 2021
(Lugar) (Fecha)


MINISTERIO DE SALUD
Dirección General de Salud Ambiental
e Inocuidad Alimentaria
DIGESA

7. Certificado de Libre Comercialización: Documento oficial emitido por autoridad competente que certifica que el producto se vende libremente en el país fabricante o exportador.

Decreto Supremo N° 007-98-SA — Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

MINISTERIO DE SALUD
PERU
DIGESA
DIRECCION GENERAL DE SALUD AMBIENTAL

No: 01-10

CERTIFICADO SANITARIO
Relativo a los productos Alimenticios

Pais Expedidor: PERU
Autoridad Competente: Ministerio de Salud, Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)

1. Identificación del Producto Alimenticio

Descripción: 24.990 TM DE GOTAS SABOR A CHOCOLATE BITTER K-600
Marca del producto: GOTAS SABOR A CHOCOLATE
Tipo de embalaje: BOLSA DE POLIETILENO X 5KG. EMPACADO EN CAJAS DE CARTON CORRUGADO CONTENIENDO 3 UNIDADES C/U
Unidades de embalaje: 1666 CAJAS
Peso Neto: 24.990.00 KG

2. Nombre y Dirección del Establecimiento

CALLE CAR [REDACTED] AO - PERU

3. Destino de los Productos

Puerto de envío: CALLAO - PERU
Puerto de Destino: LA GUAIRA - VENEZUELA
Medio de transporte: MARITIMO
Nombre y dirección del Expedidor: [REDACTED] RUC: 2050 [REDACTED]
AV. GUILLERMO PRESCOTT [REDACTED] - SAN ISIDRO - LIMA - PERU
Nombre y dirección del Destinatario: CACAO INDUSTRIAS 2010 C.A.
CALLE MARIA [REDACTED] - LA CANDELARIA - VENEZUELA

4. Certificado Sanitario

LA DIGESA CERTIFICA QUE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DESCRITOS EN EL ITEM 1:

a) Han sido elaborados por un establecimiento cuyas instalaciones, operaciones y procesos cumplen sanitariamente
b) Son aptos para el consumo humano
c) La Empresa donde se procesó el alimento cuenta con buenas prácticas de manufactura (GMP), tiene implementados los procesos estandarizados de operaciones sanitarias (SSOP) incluyendo programas de limpieza y desinfección, y el plan de control de plagas, conforme las directrices del comité del Codex Alimentarius.

GOTAS DE CHOCOLATE: [REDACTED] NKNKCR

Registro Sanitario

TITULO VII

DE LA EXPORTACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Artículo 86. Certificado Sanitario Oficial de Exportación

Sólo por excepción y a solicitud del exportador, la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) podrá expedir un Certificado Sanitario Oficial de Exportación de alimentos y bebidas.

El Certificado se expedirá en formatos cuyo contenido se ajustará al tipo de producto y a las especificaciones particulares solicitadas por el exportador.

El Certificado Sanitario Oficial de Exportación no constituye un documento de preembarque, ni será exigible por las Aduanas como condición para proceder al despacho del producto.

<https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/256394-007-98-sa>

ESTRUCTURA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

B. GENERALIDADES DEL PRODUCTO

- Características físico - organolépticas
- Requisitos mínimos de calidad - Grados de Calidad
- Requisitos de sanidad, aspectos y tolerancias respectivas
- Requisitos microbiológicos (expresados en ufc/g)
- Contaminantes (Metales pesados – residuos de plaguicidas).
- Etiquetado nutricional – (caso : Advertencias publicitarias – alegaciones – claims – semáforos nutricionales – declaración de nutrientes)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

Muestra las cualidades técnicas mínimas del bien, basadas en normativa técnica y/o reglamentación vigente

Rubro: Alimentos, bebidas y productos de tabaco – Productos de legumbres y cereales/ Cereales/ Granos de cereal

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARÁCTERÍSTICAS

De acuerdo a la longitud del grano y a sus características de sanidad y aspecto, se clasificará por clases y grados de calidad:

Clase: Mezclado (Descripción macroscópica)

Grado de calidad: 2 – Superior (NTP 205:011 Cereales y menestras. Arroz pilado)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

Atributo

Especificación

Norma Técnica

B.2. Atributos del bien

El Arroz Pilado deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. No deberá contener insectos o sus huevos; granos mohosos, germinados, picados, sucios; y, olores o sabores extraños, causados por agentes químicos, físicos o microbiológicos. Asimismo, deberá cumplir con lo siguiente:

ATRIBUTO	VALOR	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD – FÍSICO SENSORIAL			
- Longitud	70% - (Largo) 14% - (Mediano) 16% - (Corto)	Cuando menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase a adquirir, y no más del 20% (en masa), son de mezcla con variedades de clases contrastantes, de acuerdo a lo indicado en el numeral 4.1 de la NTP, según la clase de Arroz Pilado a adquirir	NTP 205:011 Cereales y menestras. Arroz pilado
- Grado de lustre	2	Moderadamente pulido	
- Color:	Blanco	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.4, 4.5 y 4.6 de la NTP, según el grado a adquirir	NTP-ISO 4121:2008 (Revisada el 2014). ANÁLISIS SENSORIAL. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas.
- Olores y sabores:	Exento	Exento de olores y sabores extraños	
- Sanidad y aspecto:	Característico	Cumplir con lo indicado en numeral 4.2 de la NTP, según el grado de calidad del Arroz Pilado a adquirir	
- Textura:	Liso, moderadamente pulido	Liso, moderadamente pulido	
Grano dañado	0.0	Porcentaje	NTP 205:011 Cereales y menestras. Arroz pilado
Grano Inmaduro	0.0		
Grano Quebrado	0.2		
Grano Rojo	0.2		
Grano Tijoso	0.0		
Mezcla varietal contrastante	0.05		

FISICO - QUIMICO			
- Contenido de humedad:	11.17%	Máximo del 14%.	Método gravimétrico a 104 °C
INOCUIDAD			
- Criterio microbiológico	<10 UFC/g	10* – 10* UFC/g	ICMSF Microorganismos de los alimentos. Su significado y métodos de enumeración Pág. 166-167, 2da Ed. 1983 Reimpresión 2000
Recuento de Mohos		<i>Criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos secos (NTS N° 071- MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA).</i>	
- Límite Máximo de Residuos de plaguicidas	El arroz se ajusta a los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.		Artículo 15° del D.S. 004-2011-AG. No deberá exceder los límites máximos permisibles de plaguicidas fijados en la norma nacional o, en ausencia de ésta, establecidos por el Codex Alimentarius que apliquen al producto
		<p>Azoxistrobin 5 mg/Kg Cicloxidim 0,09 mg/Kg Cihalotrin (incluye lambda-cihalotrin) 1 mg/Kg Cipermetrin 2 mg/Kg Clorantraniliprol 0,4 mg/Kg Clorpirifos 0,5 mg/Kg Clorpirifos-Metilo 0,1 mg/Kg Clotianidin 0,5 mg/Kg Diclorvos 7 mg/Kg Diflubenzuron 0,01 mg/Kg Dinotefuran 8 mg/Kg Etofenprox 0,01 mg/Kg Fipronil 0,01 mg/Kg Glufosinato-Amonio 0,9 mg/Kg Imazapic 0,05 mg/Kg</p>	
- Metales Pesados. Cadmio	< 0,4 mg/Kg	Nivel Máximo (NM) 0,4 mg/Kg	CODEX STAN 193-1995 Adoptada en 1995, revisada en 1997, 2006, 2008 y 2009, enmendada en 2010

Criterios Microbiológicos - "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA).

La nueva et

The New Nutrition Facts Label

[Social Media Toolkit on the New Nutrition Facts Label](#)

[What's New with the Nutrition Facts Label](#)

[Serving Size on the New](#)



INACAL
Instituto Nacional
de Calidad

BIENVENIDO
A LA SALA DE
LECTURA VIRTUAL

CODEX ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

[codexalimentarius](#) > [Textos del Codex](#) > [Normas Oficiales](#)



Normas


Haga clic en cualquier columna para ordenar la lista de normas. Utilice la flecha amarilla para ordenar los datos de forma ascendente o descendente.

Teclee cualquier criterio en el campo de búsqueda para filtrar los datos (por ejemplo, un año, el código de un comité o una palabra clave). Descargue la norma haciendo clic en el símbolo verde en cualquiera de los idiomas disponibles indicados

Referencia	Título	Comité	Última modificación	EN	FR	ES	AR	ZH	RU
CXS 1-1985	Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados	CCFL	2018	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 3-1981	Norma para el salmón en conserva	CCFFP	2013	✓	✓	✓	✓	✓	✓

DIGESA – NORMAS SANITARIAS

<http://www.digesa.minsa.gob.pe/Expedientes/Leyes-Reglamentos.aspx>

 **PERÚ** Ministerio de Salud Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

INICIO | TUPA | CODEX | COMPIAL | VUCE

Busqueda de Normas

Texto a Buscar:

Seleccione Dirección:

Opciones de Búsqueda: Descripción Número Tipo

Rango de Fechas: y

Se encontraron 96 resultados en 'Inocuidad Alimentaria'

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Dirección	Fecha Publicación	Tipo	Numero	Año	Descripción	Documento
DIRECCION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	07/10/2019	RESOLUCION DIRECTORAL	138	2019	Ficha de Inspección para la Vigilancia Sanitaria de Restaurantes y Servicios Afines	Descargar
DIRECCION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	07/09/2018	RESOLUCION MINISTERIAL	822	2018	Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines	Descargar
DIRECCION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	30/06/2017	DECRETO SUPREMO	7	2017	Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos	Descargar
DIRECCION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	19/06/2017	RESOLUCION DIRECTORAL	43	2017	Criterios técnicos aplicables para fijar la denominación de los alimentos como leche, productos lácteos y otros productos que contienen leche o productos lácteos sujetos a Registro Sanitario de Alimentos de consumo humano.	Descargar
DIRECCION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	17/01/2017	RESOLUCION MINISTERIAL	24	2017	Norma Técnica de Salud para la Vigilancia, Prevención y Control de la Rabia Humana en el Perú	Descargar
DIRECCION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	29/12/2016	RESOLUCION MINISTERIAL	1006	2016	Norma Sanitaria que establece los Límites Máximo de Residuos (LMR) de plaguicidas de uso agrícola en alimentos de consumo humano	Descargar
DIRECCION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	28/10/2016	RESOLUCION MINISTERIAL	850	2016	Normas para la Elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud, aprobado mediante RM N° 850-2016-MINSA quedando derogada la Resolución Ministerial N° 526-2011/MINSA	Descargar

INFORME DE ENSAYO N° LE1601000332

RAZON SOCIAL : [REDACTED]
DOMICILIO LEGAL : [REDACTED]
SOLICITUD DE SERVICIO/CONTRATO : CMA 160100243
PRODUCTO : **ARROZ NIRB**
IDENTIFICACION : No especifica
PRECINTO : No aplica
NUMERO DE MUESTRAS : 01
CANTIDAD DE MUESTRA : Dos (02) unidades de 500 g. aprox. c/u
PRESENTACION : Envase sellado
CONDICION DE LA MUESTRA : Temperatura Ambiente
PROCEDENCIA DE LA MUESTRA : Proporcionada por el cliente
FECHA DE INGRESO : 28-01-18
FECHA DE INICIO DE ANALISIS : 28-01-18
ANALISIS REALIZADO EN : Laboratorio: Microbiología (MB); Físico Química (FQ) y Físico Sensorial (FS)

CODIGO LABORATORIO
 FQ:00127
 FS:00019
 MB:00287

Análisis Microbiológico		
REQUISITOS	VALOR OBTENIDO	UNIDADES
Recuento de Mohos	<10	UFC/g
Análisis Físico químico		
REQUISITOS	VALOR OBTENIDO	UNIDADES
Clase	Mezclado	---
Grado	Superior - 2	---
Longitud	70% - (Largo)	---
	14% - (Mediano)	
	16% - (Corto)	
Grado de lustre	2 - Moderadamente pulido	---
Humedad	11.17	%
Grano dañado	0.0	%
Grano Inmaduro	0.0	%
Grano Quebrado	0.2	%
Grano Rojo	0.2	%
Grano Tijoso	0.0	%
Mezcla varietal contrastante	0.05	%
Análisis Físico sensorial		
REQUISITOS	VALOR OBTENIDO	UNIDADES
Aspecto	Característico	---
Color	Blanco	---
Olor	Exento de olores extraños	---
Sabor	Exento de sabores extraños	---
Textura	Liso, moderadamente pulido	---

UFC/g: Unidades formadoras de colonia por gramo

"EL USO INDEBIDO DE ESTE INFORME DE ENSAYO CONSTITUYE UN DELITO SANCIONADO CONFORME A LA LEY, POR LA AUTORIDAD COMPETENTE"

Indica si la condición es obligatoria, opcional o prohibida

Certificado por un OEC acreditado por el INACAL



ACREDITACIÓN Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

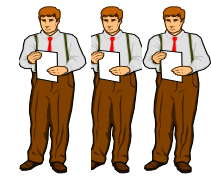
Organismo de Acreditación (INACAL - SNA)



Comité de Acreditación

a
c
r
e
d
i
t
a

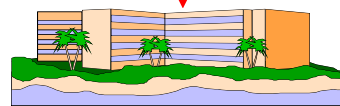
- Evaluadores
- Expertos técnicos



Laboratorios de Ensayo y Calibración

EMITE

Informes de Ensayo o Calibración



Organismos de Certificación

CERTIFICA

Productos
✓ Certificados
✓ Marcas

Sistemas de gestión

Personal



Organismos de Inspección

EMITE

Certificados o Informes de Inspección

Food Facility Registration
Online Registration of Food Facilities
Acidified & Low-Acid Canned Foods (LACF) Registration
New Dietary Ingredients Notifications (NDI)
Qualified Facility Attestation
Shell Egg Producer Registration
Structure/Function Claims Process

Registration of Food Facilities

- SHARE
- TWEET
- LINKEDIN
- PIN IT
- EMAIL
- PRINT

FDA Industry Systems

[Login / Create Account](#)

OMB Approval Number: **0910-0502**
 OMB Expiration Date: **08/31/2016**
 See [OMB Burden Statement](#).

The **Public Health Security and Bioterrorism Preparedness and Response Act of 2002** (the Bioterrorism Act) directs the Food and Drug Administration (FDA), as the food regulatory agency of the Department of Health and Human Services, to take steps to protect the public from a threatened or actual terrorist attack on the U.S. food supply and other food-related emergencies.

To carry out certain provisions of the Bioterrorism Act, FDA established regulations requiring that:

- Food facilities register with FDA, and
- FDA be given advance notice on shipments of imported food.

These regulations became effective on **December 12, 2003**.

The **FDA Food Safety Modernization Act (FSMA)**, enacted on January

Webinar
Exportador

REGISTROS OBLIGATORIOS POR PAÍS – REGISTRO FDA PARA INSTALACIONES ALIMENTICIAS, REGISTRO DE ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS CONSERVADOS (FCE) Y PRODUCTOS (LACF – AF) – SID NUMBER

FDA U.S. Food and Drug Administration Protecting and Promoting Public Health www.fda.gov

Productos Acidificados o de Baja Acidez

Registro y Aprobación del Proceso categorizado como:

pH en Equilibrio Final	Actividad del Agua (Water Activity) (a _w)	Baja Acidez (Low Acid ¹) (21CFR 108.35/113)	Acidificado (Acidified ¹) (21CFR 108.25/114)
≤ 4.6	> 0.85	No	Sí
>4.6	>0.85	Sí	No

U.S. Department of Health and Human Services

FDA FURLS | **FFR Food Facility Registration** | FURLS Home | FFR Home

Food Facility Registration

FFR Home > Update Facility Registration

- FFR Home
- Register a Food Facility
- Update Facility Registration**
- Cancel Registration
- Search Facility Registrations
- Link Registration to your Account
- Manage Registrations Among Accounts
- Confirm Notification Receipt

Update Registration Successful ✓

Your Registration Number 14409411094 has been successfully updated.

View Complete Registration

CERTIFICACIONES

EJEMPLOS



El sello sostenible, despierta la confianza del consumidor y conduce a un consumo mayor de productos ecológicos.

ENVASE - PRESENTACIÓN

ENVASE - PRESENTACIÓN

- El envase salvaguarda las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del alimento, los mismos que son fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan.
- No transmiten al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables
- El envase corresponde al autorizado en el Registro Sanitario:
 - Dimensiones: YY x YY x YY cm
 - Peso neto: XXXXX - Peso escurrido: XXXXXX
 - Peso bruto: XXXXXX kg
 - Bolsas o sacos de polietileno
 - Polipropileno de primer uso

ENVASE - PRESENTACIÓN

- Con lo establecido en el Art. 119 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, de tal forma que:
 - - Estén limpios y permitan mantener las características del alimento.
 - - Se encuentren bien cosidos o sellados
 - - Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
 - - Faciliten los muestreos e inspecciones

ENVASE - PRESENTACIÓN

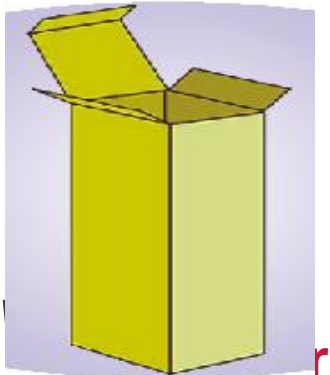
Bajo los estándares de normatividad internacional los sistemas de empaque se determinan en tres niveles característicos

ENVASE PRIMARIO (MARCA , ETIQUETA , ENVASE, TRAZABILIDAD *)



ENVASE SECUNDARIO O COLECTIVO (*)

EMPAQUE TERCIARIO DE EMBALAJE O TRANSPORTE



EMPAQUE O ENVASE PRIMARIO

Es todo aquel que contiene al producto en su presentación individual o básica dispuesto para la venta de primera mano.



EMPAQUE O ENVASE PRIMARIO

El empaque debe contener datos fundamentales en los que se incluyen el nombre del producto, marca, peso, variedad, productor y país de origen. Asimismo, los productos perecederos deben incluir la fecha de producción y la de vencimiento.

Algunos productos advierten acerca de su grado de toxicidad, forma de manipulación y condiciones de almacenamiento.

Los plásticos más seguros para la salud

HDPE (polietileno de alta densidad)

Tapers (como los de asas que se engrampan), botellas de yogur, etc.

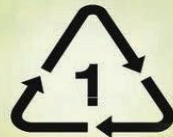


PP (polipropileno)

Vajilla de plástico duro. Recipientes de plástico opacos como biberones.

PET (polietileno tereftalato)

Botellas de agua, refrescos y otras bebidas. No deben reutilizarse. La estructura de este plástico se altera a partir de los 18 °C. Las sustancias que lo componen, como el antimonio, migran hacia el contenido.



LDPE (polietileno de baja densidad)

Recipientes para ensaladas (se usan en los supermercados) y bolsas transparentes de plástico.

Plásticos que debemos evitar



Otros

Desprenden bisfenol A en el contenido del recipiente.



PS (espuma de poliestireno)

Productos descartables (vasos, bandejas de tecnopor). Tenga cuidado: el estireno es un producto químico potencialmente tóxico que se libera cuando el recipiente de plástico se usa para guardar o calentar alimentos o líquidos a temperaturas mayores a 80 °C.



PVC y V (policloruro de vinilo)

Empaques transparentes para alimentos, película de plástico pegajoso, pots de aceite para cocina pueden desprender BPA (bisfenol A) y ftalatos.



ETIQUETADO / MARCADO / ROTULADO

Cualquier marbete, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un producto.

En la actualidad, la "**etiqueta**" es una parte fundamental del producto, porque sirve para identificarlo, describirlo, diferenciarlo, dar un servicio al cliente y por supuesto, también para cumplir con las leyes, normativas o regulaciones establecidas para cada industria o sector.



EMPAQUE O ENVASE PRIMARIO - ETIQUETADO

Cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, acompaña al alimento o se expone cerca del alimento, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

Muchos de los tipos de etiquetado están bajo regulación de acuerdo a los países.

Artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA - “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas - PERÚ

21 CFR 101 – Etiquetado de alimentos FDA - EEUU

Reglamento 1169 / 2011 – Etiquetado de alimentos UE

Codex Alimentarius

http://www.siicex.gob.pe/siicex/porta15ES.asp?_page_=709.69200 – Guías de acceso a mercados.

Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”, los mismos que deberán concordar con la NTP 001:1995 “PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado”, y NTP 209.038 “ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado” y Codex Stan 1-1985 “NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO” - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010 – Revisada en 2018. según corresponda:

<p>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</p>	<p>La etiqueta debe cumplir con la norma sanitaria y se debe declarar lo siguiente :</p> <ul style="list-style-type: none">• Nombre de la materia prima y tipo de producto.• Peso neto.• Peso drenado cuando lo requiera.• Nombre o razón social de la empresa productora, exportadora e importadora, o distribuidora.• Tabla nutricional• Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) - alérgenos• Lote de producción.• País de origen• Fecha de vencimiento.• Condiciones de almacenamiento,• Instrucciones para su uso.• Sellos de sostenibilidad (certificaciones)
--	--

DIRECTRIZ DE ETIQUETADO DE PRODUCTOS

english français español العربية 中文 русский

C O D E X A L I M E N T A R I U S

Normas internacionales de los alimentos

Organización Mundial de la Salud
Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

Google™ Custom Search

Página principal
Sobre el Codex
Miembros y observadores
Comités y grupos especiales
Reuniones e Informes
Cartas Circulares
Normas Oficiales

Lista de las normas

Base de datos en línea de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (GSFA)
LMR de medicamentos veterinarios
LMR de plaguicidas
Compilaciones impresas
Fondo Fiduciario FAO/OMS para la participación en el Codex

ALL GL MISC MRL RCP STAN

Total: 339 Records

Referencia	Título	Comité	Última modificación	EN	FR	ES	AR	ZH	RU
CAC/GL 1-1979	Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades	CCFL	1991	✓	✓	✓	⊗	⊗	✓
CAC/GL 2-1985	Directrices sobre Etiquetado Nutricional	CCFL	2013	✓	✓	✓	⊗	⊗	⊗
CAC/GL 3-1989	Orientaciones para una Evaluación Sencilla de la Ingesta de Aditivos Alimentarios	CCFA	1989	✓	✓	✓	⊗	⊗	⊗
CAC/GL 4-1989	Directrices Generales para la Utilización de Productos Proteínicos Vegetales (PPV) en los Alimentos	CCVP	1989	✓	✓	✓	✓	⊗	✓
CAC/GL 8-1991	Directrices sobre Preparados Alimenticios Complementarios para Niños de Pecho de Más Edad y Niños de Corta Edad	CCNFSDU	2013	✓	✓	✓	⊗	⊗	⊗
CAC/GL 9-1987	Principios Generales para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos	CCNFSDU	1991	✓	✓	✓	✓	✓	⊗
CAC/GL 10-1979	Listas de Referencia de Sales Minerales y Compuestos Vitamínicos para Uso en Alimentos para Lactantes y Niños	CCNFSDU	2009	✓	✓	✓	✓	✓	⊗
CAC/GL 13-1991	Directrices para la Conservación de la Leche Cruda Mediante la Aplicación del Sistema de la Lactoperoxidasa	CCMMP	1991	✓	✓	✓	⊗	⊗	⊗
CAC/GL 14-1991	Guía para la Calidad Microbiológica de las Especies y Hierbas Aromáticas Utilizadas en los Productos Carnicos Elaborados	CCPMPP	1991	✓	✓	✓	⊗	⊗	⊗
	Directrices Sobre Procedimientos Básicos								

ESTADOS UNIDOS -FDA 21 CFR 101

REQUISITOS TÉCNICOS NO

ARANCELARIOS

- Tamaño de porción
- Porciones por envase
- Nutrientes obligatorios

- Cantidad de Referencia Normalmente Consumida **RACC**. Se han definido las **RACC** para 139 categorías de alimentos. 21CFR101.12. El tamaño de porción es la fracción más cercana a la RACC, Se declara de la siguiente manera:
 - Término de medida conocido seguido de su equivalente métrico en gramos
 - Por ejemplo: 1 Cucharada (5g), una taza (240 ml)
 - Porción nunca menor al RACC.

<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/cfrsearch.cfm?fr=101.12>

Nutrition Facts	
8 servings per container	
Serving size	2/3 cup (55g)
Amount per 2/3 cup	
Calories	230
% DV*	
12%	Total Fat 8g
5%	Saturated Fat 1g
	<i>Trans Fat</i> 0g
0%	Cholesterol 0mg
7%	Sodium 160mg
12%	Total Carbs 37g
14%	Dietary Fiber 4g
	Sugars 1g
	Added Sugars 0g
	Protein 3g
10%	Vitamin D 2 mcg
20%	Calcium 260 mg
45%	Iron 8 mg
5%	Potassium 235 mg

* Footnote on Daily Values (DV) and calories reference to be inserted here.

La mayoría entra en vigor el 13 de diciembre de 2014. Otras en abril de 2015 o en diciembre de 2016

REGULACIÓN ETIQUETADO: REGLAMENTO 1169/2011 DE LA UNIÓN EUROPEA

TAMAÑO DE LETRA

- En envases de más de 80* cm²:
Mínimo 1,2 mm de altura de la "x"
- Envases de menos de 80* cm²:
Mínimo 0,9 mm de altura de la "x"

ALÉRGENOS

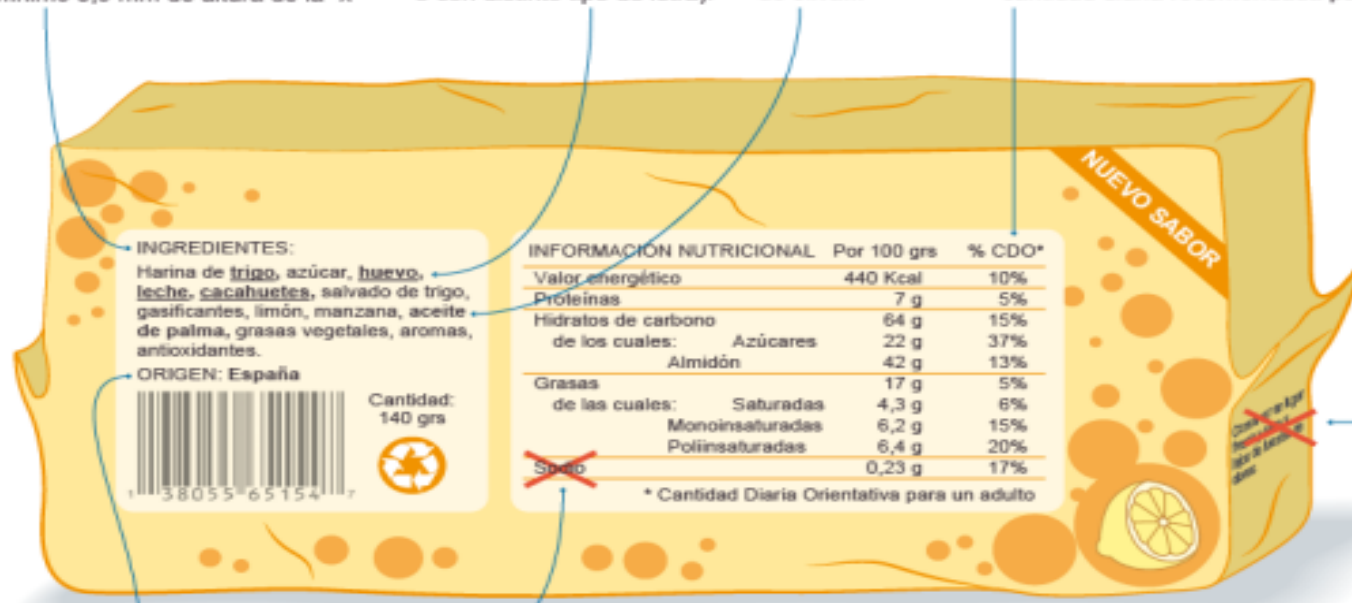
Deben destacarse tipográficamente (con diferente color, en negrita, o con distinto tipo de letra).

TIPO DE ACEITE

Se debe indicar si es aceite de palma, de girasol, de oliva...

ETIQUETADO NUTRICIONAL

Se deben indicar las cantidades por 100 gramos o 100 mililitros (para poder comprar productos) y el % que representa sobre la cantidad diaria recomendada para un adulto.



COMPRA ON LINE

La información debe estar disponible también en compras por internet



TODO JUNTO

La información nutricional debe estar en el mismo campo visual, no desperdigada en diferentes caras del envase.

ORIGEN

Obligatorio hasta ahora:

- Miel
- Aceite de oliva
- Frutas
- Verduras
- Pescados
- Carne de vacuno

Desde ahora, además:

- Carne de cerdo
- Aves de corral
- Ovejas
- Cabras

SAL

La palabra "sodio" se prohíbe por ser poco clara. Se debe poner "sal".



CONGELACIÓN

Si el producto se ha descongelado debe indicarse para que el comprador sepa que no puede volverlo a congelar.

"ELABORADO A PARTIR DE..."

Los productos que aparentan ser una sola pieza pero que proceden de varias (salchichas, palitos de cangrejo, etc.) deben dejar claro todos los ingredientes utilizados.

ETIQUETADO NUTRICIONAL – PERÚ Y PAISES CODEX

INFORMACIÓN NUTRICIONAL				
Tamaño de la porción: 1 cucharada 15 ml				
Porciones por envase: Cerca a 67				
Valores medios por 100 mililitros			Porción 15 mililitros	
Energía	1276.4 kJ / 305.0 kcal		188.3 kJ / 45.0 kcal	
Energía de la grasa	1167.6 kJ / 279.0 kcal		167.4 kJ / 40.0 kcal	
% VRN			% VRN	
Grasa	31,0 g	44%	4,5 g	6%
de las cuales:				
- ácidos grasos saturados	29,6 g	150%	4,5 g	23%
- ácidos grasos – trans	0,1 g		0,0 g	
- ácidos grasos monoinsaturados	0,9 g		0,1 g	
- ácidos grasos poliinsaturados	0,3 g		0,0 g	
Colesterol	2,1 mg	1%	0,3 mg	0%
Carbohidratos	4,2 g	1%	< 1,0 g	0%
del cual:				
- Azúcares	xx,x g	XX%	xx,x g	XX%
Fibra	x,x g	XX%	x,x g	XX%
Proteína	2,3 g	XX%	0,4 g	0%
Sodio	41,0 mg	2%	6,1 mg	0%

Estos valores se basan en la ingesta energética de referencia de 8 370 kJ / 2 000 kcal.

CUADRO 1: Parámetros técnicos y entrada en vigencia		
Parámetros técnicos	Plazo de entrada en vigencia	
	A los 6 meses de aprobación del Manual de Advertencias Publicitarias	A los 39 meses de aprobación del Manual de Advertencias Publicitarias
Sodio en alimentos sólidos	Mayor o igual a 800 mg / 100g	Mayor o igual a 400 mg / 100g
Sodio en bebidas	Mayor o igual a 100 mg / 100ml	Mayor o igual a 100 mg / 100ml
Azúcar Total en alimentos sólidos	Mayor o igual a 22.5g / 100g	Mayor o igual a 10g / 100g
Azúcar Total en bebidas	Mayor o igual a 6g / 100ml	Mayor o igual a 5g / 100ml
Grasas Saturadas en alimentos sólidos	Mayor o igual a 6g / 100g	Mayor o igual a 4g / 100g
Grasas Saturadas en bebidas	Mayor o igual a 3g / 100ml	Mayor o igual a 3g / 100ml
Grasas Trans	Según la normatividad vigente	Según la normatividad vigente

Gráfico 1: Advertencias publicitarias



Tener en cuenta que para poder obtener o visualizar la NTP 209.038 2019 sobre ALIMENTOS ENVASADOS - Etiquetado de alimentos pueden acceder y registrarse en la sala virtual del Inacal - <https://www.gob.pe/9840-acceder-a-la-sala-de-lectura-virtual-del-inacal>

INGREDIENTES - ADITIVOS

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

4.2.1.1 La lista de ingredientes deberá ir encabezada o precedida por un título apropiado que consista en el término “ingrediente” o la incluya.

4.2.1.2 Deberán enumerarse todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento.

De acuerdo a la nomenclatura del Codex, se debe de aplicar lo siguiente:

4.2.1.3 Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto podrá declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del Codex o en la legislación nacional, constituya menos del 5 por ciento del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

LEER AMBOS
Ingredientes y contenidos



Ingredientes

Wheat flour
- harina de trigo
Wheat sugar (dextrose)
- azúcar de trigo
Eggs
- huevos
Butter (could have said (milk))
- Mantequilla (o leche)

Contenidos

Egg
- huevos
Milk (covers butter)
- leche (incluye mantequilla)
Wheat (covers wheat and dextrose)
- trigo (incluye harina y azúcar de trigo)

DECLARACIÓN DE ADITIVOS

4.2.3.3 Cuando se trate de aditivos alimentarios pertenecientes a las distintas clases y que figuran en la lista de aditivos alimentarios cuyo uso se permite en los alimentos en general, deberán emplearse las siguientes clases funcionales junto con el nombre específico o el número de identificación como el de *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989) aceptado según lo exija la legislación nacional

Espesantes (goma guar (SIN 412), goma de algarrobo)

**[NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS
CODEX STAN 192-1995 - Adoptada en 1985. Enmendada en 1991,
1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010. Revisada en 2018.**



DECLARACIÓN DE ALERGENOS

“Un alérgeno es una sustancia que puede provocar una reacción alérgica. En algunas personas, el sistema inmunitario considera a los alérgenos "extraños" o "peligrosos". Esto es lo que lleva a que se presenten síntomas de alergias”. (Food and Drug Administration [FDA], 2010)



DECLARACIÓN DE ALERGENOS

4.2.2 Se declarará, en cualquier alimento o ingrediente alimentario obtenido por medio de la biotecnología, la presencia de cualquier alérgeno transferido de cualquier de los productos enumerados en la Sección 4.2.1.4.

Cuando no es posible proporcionar información adecuada sobre la presencia de un alérgeno por medio del etiquetado, el alimento que contiene el alérgeno no deberá comercializarse.

Sección 4.2.1.4

4.2.1.4 *Se ha comprobado que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad y deberán declararse siempre como tales:*

- *cereales que contienen gluten; por ejemplo, trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos;*
- *crustáceos y sus productos;*
- *huevos y productos de los huevos;*
- *pescado y productos pesqueros;*
- *maní, soja y sus productos;*
- *leche y productos lácteos (incluida lactosa);*
- *nueces de árboles y sus productos derivados;*
- *sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.*



Food Allergen/Food Intolerance Property	Yes	No	Max Conc.	UoM	Composition	Cross Contamination	Usage
Cereals cont. Gluten and Prod. thereof		X		mg/kg			PUBLIC: WORLD
- Wheat		X		mg/kg			PUBLIC: WORLD
- Rye		X		mg/kg			PUBLIC: WORLD
Gluten		X		mg/kg			PUBLIC: WORLD
Crustaceans and products thereof		X		mg/kg			PUBLIC: WORLD
Molluscs and products thereof		X		mg/kg			PUBLIC: WORLD
Egg and products thereof		X		mg/kg			PUBLIC: WORLD
Fish and products thereof		X		mg/kg			PUBLIC: WORLD
Peanuts and products thereof		X		mg/kg			PUBLIC: WORLD
Soybeans and products thereof		X		mg/kg			PUBLIC: WORLD
Milk and thereof (including lactose)		X		mg/kg			PUBLIC: WORLD
Nuts and products thereof		X		mg/kg			PUBLIC: WORLD
Sesame Seeds and products thereof		X		mg/kg			PUBLIC: WORLD
Sulphite		X		mg/kg			PUBLIC: WORLD
Celery and products thereof		X		mg/kg			PUBLIC: WORLD
Mustard and products thereof		X		mg/kg			PUBLIC: WORLD
Lupin and products thereof		X		mg/kg			PUBLIC: WORLD
Mammals and products thereof		X		mg/kg			PUBLIC: WORLD
Poultry and products thereof		X		mg/kg			PUBLIC: WORLD
Mango and products thereof		X		mg/kg			PUBLIC: WORLD
Legumes/pulses (other)		X		mg/kg			PUBLIC: WORLD
Peas		X		mg/kg			PUBLIC: WORLD
Seeds (other)		X		mg/kg			PUBLIC: WORLD
Refined Vegetable Oil	X		mg/kg		X		PUBLIC: WORLD
Corn (Maize)		X		mg/kg			PUBLIC: WORLD
Umbelliferae (other)		X		mg/kg			PUBLIC: WORLD
Cocoa		X		mg/kg			PUBLIC: WORLD
Yeast		X		mg/kg			PUBLIC: WORLD
Herbs		X		mg/kg			PUBLIC: WORLD
Spices		X		mg/kg			PUBLIC: WORLD
Glutamate		X		mg/kg			PUBLIC: WORLD
Annatto		X		mg/kg			PUBLIC: WORLD

ESTRUCTURA

FORMA DE CONSUMO	<p>El producto es para consumo en el hogar, servicios de alimentos, etc.</p> <p>Se puede consumir:</p> <ul style="list-style-type: none">• Directamente.• En diversos platos preparados.• Después de algún tratamiento o proceso previo.
VIDA UTIL ESPERADA	<p>48 horas almacenamiento refrigerado (< 5°C) 18 a 24 meses en almacenamiento congelado (-18°C)</p>
USO PRESUNTIVO (CONSUMIDORES)	<p>El producto puede ser consumido por público en general, salvo prescripción médica.(casos que produzcan hipersensibilidad – alérgenos)</p>
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN	<p>Manténgase de preferencia almacenado en condiciones de congelación (-18°C) o en refrigeración (0-5°C) si su consumo será inmediato (el mismo día).</p>
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	<p><u>Frescos Refrigerados</u> Envase primario: Bolsas de polietileno. Envase secundario: Cajas plásticas</p> <p><u>Congelados</u> Envase primario: Bolsas de polietileno Envase secundario: Cajas máster y cajas parafinadas, sacos.</p>

FORMA DE CONSUMO

FORMA DE CONSUMO

El fabricante o comercializador brindará información sobre el uso que se le suele dar al producto: si se emplea en galletas, como aperitivo, si se debe cocinar, etc.



VIDA UTIL

VIDA UTIL

La vida útil (VU) de un alimento representa el período de tiempo durante el cual el mismo se conserva apto para el consumo desde el punto de vista sanitario, manteniendo las características sensoriales, funcionales y nutricionales por encima de los límites de calidad previamente establecidos como aceptables.

DECRETO SUPREMO Nº 007-98-SA

CAPITULO III

De los envases

Artículo 118. Condiciones del envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

VIDA UTIL

ALIMENTOS

FACTORES INTRINSECOS

COMPONENTES

ACTIVIDAD DE AGUA

PH

CARACTERISTICAS
EXTERNA PROPIAS



FACTORES EXTRINSECOS

HUMEDAD RELATIVA

ATMOSFERA
DEENVASADO

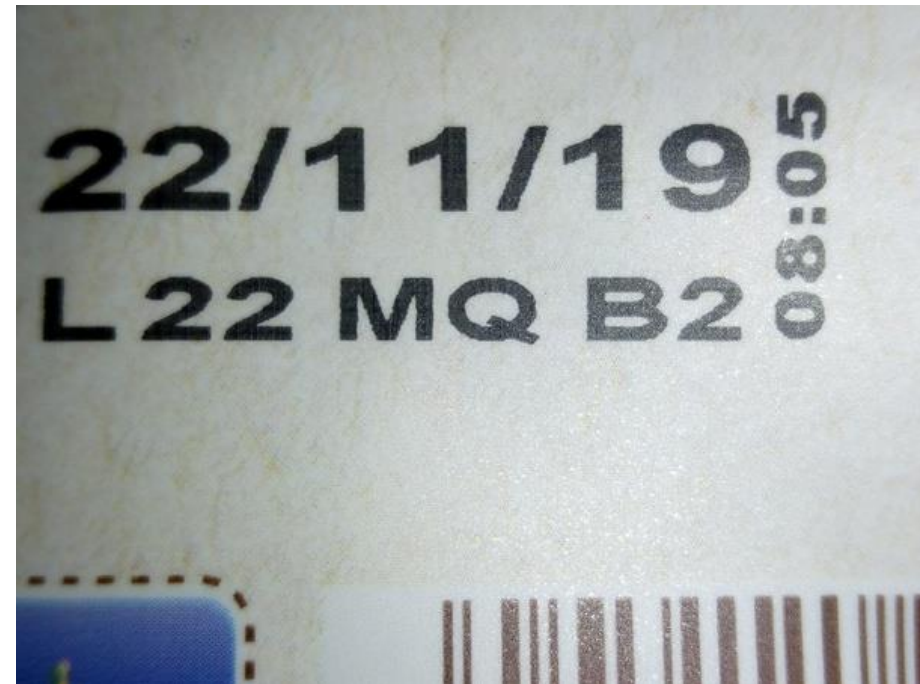
TEMPERATURA

ELABORACION

VIDA UTIL

Forma de expresar el tiempo de Vida util

- Fecha de caducidad
- Fecha de vencimiento
- Fecha de preferente de consumo



<https://es.quora.com/Los-productos-alimenticios-est%C3%A1n-etiquetados-con-la-fecha-de-producci%C3%B3n-o-la-fecha-de-vencimiento-en-Italia>

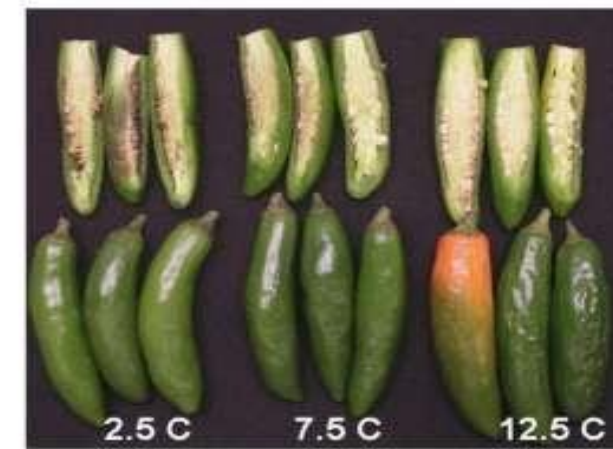
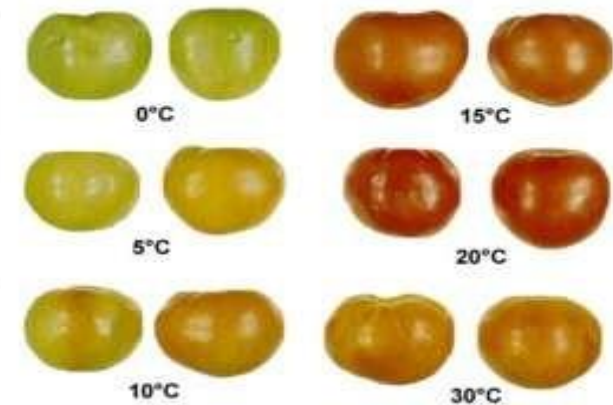
CONDICIONES Y ALMACENAMIENTO

CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN

Conservar los alimentos es lograr mantenerlos durante largo tiempo, bajo ciertas condiciones que nos permitan consumirlos en cualquier momento, sin que causen daño a nuestra salud o se vea alterada su calidad.



Deterioro del Embarque en la Operación Logística de la DFI de Perecederos



Productos de cacao

IX. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Debe estar almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas; sobre pallets, en ambiente fresco y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejado de la luz directa. Almacenar a 18 °C – 20 °C y 50 a 60 % de H.R.

X. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Debe ser transportado bajo condiciones sanitarias apropiadas, en ambiente fresco y seco, libre de plagas y olores fuertes o desagradables. No exponer a la luz directa.

Arándanos

ARANDANOS IQF

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Arándanos seleccionados en calidades, exentas de aromatizantes y colorantes artificiales, sometidos a un proceso de congelación de -18°C. Durante su proceso de elaboración se mantienen estrictos controles sanitarios, conservando sus características organolépticas, en condiciones normales de almacenamiento.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO	
VIDA UTIL	2 Años en condiciones de Almacenamiento a -18° C
INGREDIENTES	100% Arándanos exentos de aromatizantes preservantes y colorantes artificiales.
VARIEDAD	Highbush, Rabbit Eye.
USOS	Como base de cremas, postres, tortas, gelatinas. Elaboración de tragos y jugos, consumo fresco.
CALENDARIO DE COSECHA	Noviembre a Febrero.
ALMACENAMIENTO	Mantener a -18°C, una vez descongelado, consumir durante el día. No vuelva a congelarlo.
CERTIFICACIONES	BRC.

Aguaymanto deshidratado

	TRACABILITY CODE: 091 21 01	CÓDIGO DE TRAZABILIDAD: 091 21 01
• WAREHOUSE AND STORAGE <i>Almacén</i>	Long term storage condition: Optimum storage temperature: 5 - 10°C (41-50°F) <i>Condiciones de almacenamiento a largo plazo: Temperatura de almacenamiento óptima: 5 - 10 ° C (41 - 50 ° F)</i>	
• SHELL LIFE <i>Vida útil</i>	18 month in original unopened container <i>18 meses en su envase original sin abrir</i>	

EMBALAJE

EMBALAJE - EMPAQUE

- El embalaje se utiliza con el fin de integrar y agrupar cantidades uniformes del producto y protegerlos de manera directa, simplificando, al tiempo, su manejo.
- Los materiales de empaque y embalaje se seleccionan con base en las necesidades del producto, método de empaque, método de pre-enfriamiento, resistencia, costo, disponibilidad, especificaciones del comprador, tarifas de flete y consideraciones ambientales.

EMBALAJE - EMPAQUE

LA CAJA SERA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED.



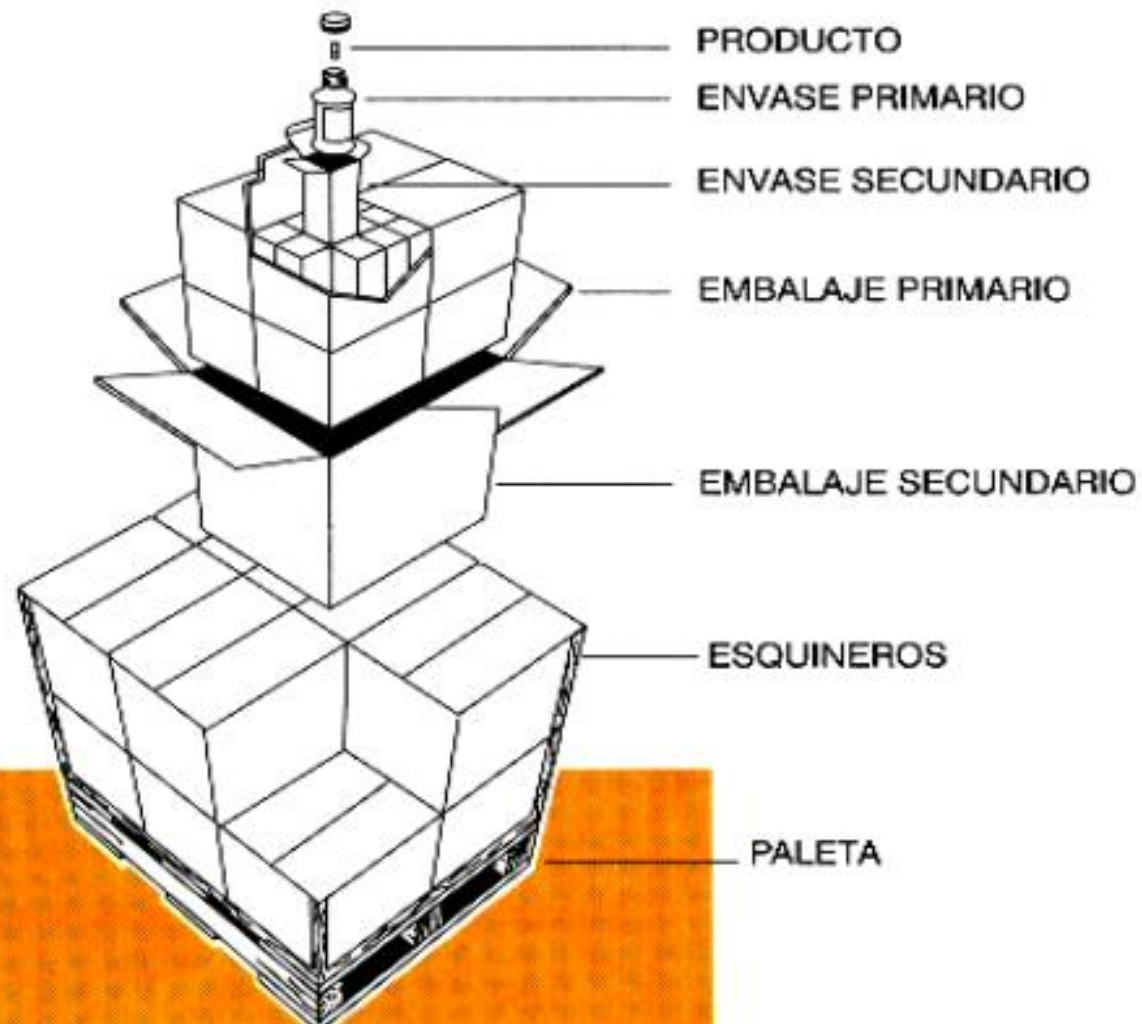
LARGO	:	30 CMS.
ANCHO	:	25 CMS.
ALTURA	:	30 CMS.
PESO DEL EMBALAJE	:	250 GRS.
CANTIDAD DE FRASCOS	:	40 FRASCOS (250 g)

EL EMPAQUE SERA DE CARTON CORRUGADO DE PARED SENCILLA.



LARGO	:	30 CMS.
ANCHO	:	25 CMS.
ALTURA	:	1 CMS.
PESO DEL EMPAQUE	:	50 GRS.

EMBALAJE - EMPAQUE



Problemas por embalaje



TIPOS DE MARCAS

En 1962 la Asociación Internacional para la Coordinación del Manejo de la Carga (International Cargo Handling Coordination Association, - ICHCA-), indicó los elementos que debían figurar en las marcas:



Marcas estándar o principales



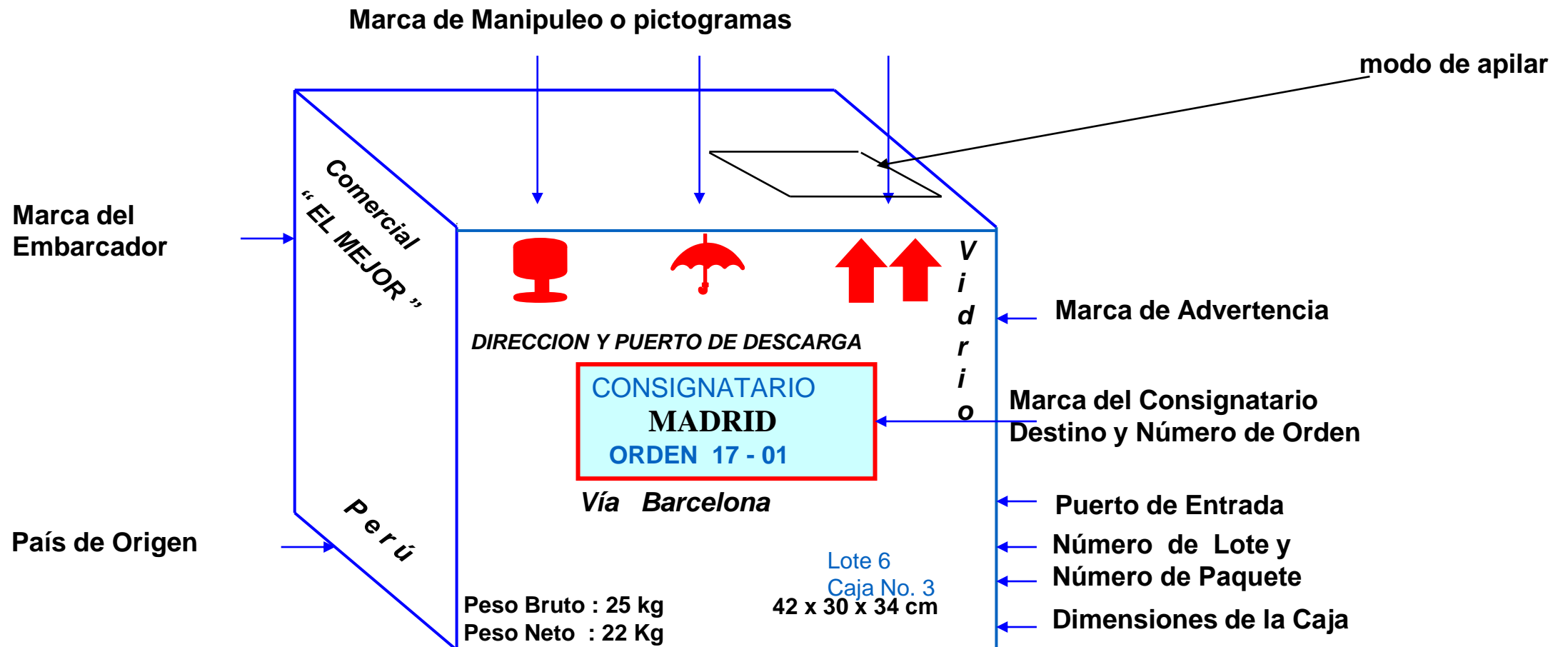
Marcas informativas o adicionales



Marcas de manipuleo o auxiliares

MARCAJE Y USO DE PICTOGRAMAS

Webinar
Exportador



Marcas de Peso : Los Paquetes Grandes deben Marcarse en dos Lados

EMPAQUE O ENVASE PRIMARIO - TRAZABILIDAD

Los productos de calidad, elaborados bajo normas industriales aplicadas, poseen un UPC, sigla en inglés de Universal Product Code o Código Universal de Productos , También se encuentra el código EAN, siendo ambas las más usadas en el mundo comercial.

En el medio es conocido como el Código de Barras, que se traduce en una serie de dígitos que presentan información acerca del productor y del producto como tal.

El código facilita el control rápido de inventarios y costos.

A screenshot of a software window titled "AjpdSoft Obtener datos EAN 13". The window contains a text input field for "EAN 13" with the value "8425623500126" and a "Número de dígitos para empresa" field with the value "5". There is an "Obtener" button. Below these fields is a "Resultado" section with a table of data:

Organización	84
Empresa	25623
Producto	50012
Dígito Control	6

At the bottom of the window, the URL "http://www.ajpdsoft.com" is displayed.

El Universal Product Code (UPC)

Webinar
Exportador

Es administrado desde 1972 en los Estados Unidos de América por la Uniform Code Council (UCC) y, actualmente se encuentra en la mayoría de los productos de ventas al consumidor en esa nación y Canadá.

European Article Numbering Association (EAN)

El Código EAN es el más generalizado a nivel mundial. Consta de un código de 13 cifras en el que sus tres primeros dígitos identifican al país, los seis siguientes registran a la empresa productora, los tres subsecuentes al artículo en sí y, finalmente, un código verificador, que es el que da seguridad al sistema.



RETIRADA DE PRODUCTOS MEDIANTE LA TRAZABILIDAD

Productor



Centro de
Distribución



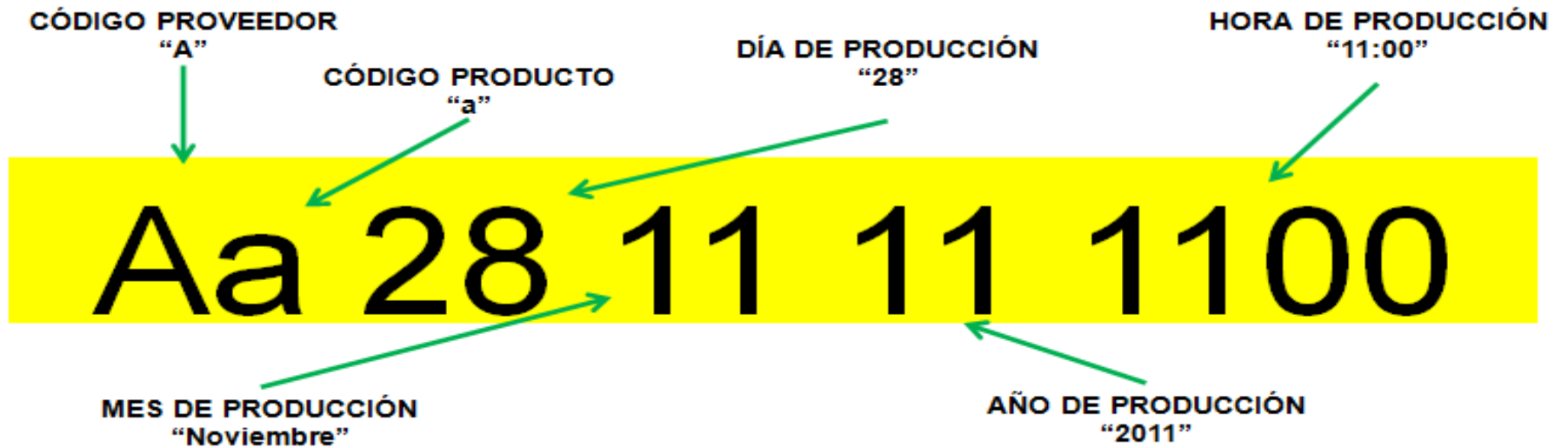
Autoservicio



Cliente



ASIGNACIÓN DEL LOTE O CÓDIGO DE SEGUIMIENTO



TO: COSTCO #281 WEST PALM Wild Halibut Fletch Fresh #1 PBOSKOFF		CONTAINER NUMBER 1234567
LOT: 123456	PROCESSED AND PACKAGED BY: Dynamic Systems Seafoods 15331 NE 90th Street Redmond, WA 98052 USA (800) 342-3999	
DATE OF PACK: 06/27/2010	ITEM: 50718	
SELL BY: 07/04/2011	PLU: 582	
TRI NUM: 123456	PO: 269-0305-086	
FEI: 31415928535 AK 314B	SO: A1010447	
		Wild Alaskan Seafood - Product of USA
79882003390000yyX 1 eXbc0900400948A		
		121 COUNT NET WT 25.00 LB / 11.34 KG
(01)9630557346841(3201)001500(11)090515(21)167152		
KEEP REFRIGERATED BELOW 38°F		

PALETIZACIÓN – CONFIGURACIÓN DE LA CARGA

- Elementos para la fijación de la carga:
- Polipropileno
- Funda de plástico
- Strech (plástico estirable)

