



Resolución Ministerial

Lima, 15 de AGOSTO del 2018

Visto, los Expedientes N°s 18-064183-001 y 18-064183-005, que contienen el Oficio N° 01072-2018-JEF-OPE/INS del Jefe del Instituto Nacional de Salud y el Oficio N° 119-2018-PERÚ COMPRAS del Jefe de la Central de Compras Públicas – PERÚ COMPRAS; y,

CONSIDERANDO:

Que, de conformidad con los numerales I y II del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo, siendo la protección de la salud de interés público, por lo que es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla;



M. Calle

Que, de acuerdo a lo dispuesto en la Primera Disposición Complementaria Final del Decreto Legislativo N° 1161, que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, éste se constituye como la Autoridad de Salud a nivel nacional y, según lo establece la Ley N° 26842, Ley General de Salud, tiene a su cargo la formulación, dirección y gestión de la política nacional de salud, siendo además la máxima autoridad en materia de salud;



G. CANTERAC

Que, los literales a) y b) del artículo 5 de la precitada Ley de Organización y Funciones, señalan que son funciones rectoras del Ministerio de Salud, el formular, planear, dirigir, coordinar, ejecutar, supervisar y evaluar la política nacional y sectorial de Promoción de la Salud, Prevención de Enfermedades, Recuperación y Rehabilitación en Salud, bajo su competencia, aplicable a todos los niveles de gobierno, así como dictar normas y lineamientos técnicos para la adecuada ejecución y supervisión de las políticas nacionales y sectoriales, entre otros;



H. VASQUEZ S

Que, mediante Resolución Ministerial N° 249-2017/MINSA de fecha 12 de abril de 2017, se aprobó el Documento Técnico: "Plan Nacional para la Reducción y Control de la Anemia Materno Infantil y la Desnutrición Crónica Infantil en el Perú: 2017-2021", con el objetivo general de contribuir, a nivel nacional, con la reducción y control de la anemia materno infantil y desnutrición crónica infantil – DCI, a través del fortalecimiento de intervenciones efectivas en el ámbito intersectorial, siendo uno de sus objetivos específicos (Objetivo 4) el promover la disponibilidad de productos alimentarios de origen animal ricos en hierro y el desarrollo de productos fortificados ricos en hierro y



J. MORALES C.

micronutrientes para la alimentación infantil y la población en general para zonas críticas, entre ellos, el arroz que es un producto de consumo masivo;

Que, mediante Decreto Supremo N° 068-2018-PCM se declaró de prioridad nacional la lucha contra la anemia en niñas y niños menores de 36 meses y se aprobó el "Plan Multisectorial de Lucha contra la Anemia", disponiéndose que cada entidad pública involucrada en su implementación, dentro del ámbito de sus competencias, adopte las medidas necesarias para dicha implementación y cumplimiento;

Que, de conformidad con el literal a) de los artículos 32 y 33 de la Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud, el Instituto Nacional de Salud es un Organismo Público Descentralizado del Ministerio de Salud que se encuentra conformado, entre otros, por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición y tiene como misión desarrollar y difundir la investigación y la tecnología, entre otros campos, en el de la alimentación y nutrición para la salud de la población;

Que, el artículo 39 del Reglamento de Organización y Funciones - ROF del Instituto Nacional de Salud, aprobado por Decreto Supremo N° 001-2003-SA, establece que el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición es el órgano de línea del citado Instituto Nacional, encargado de programar, ejecutar y evaluar las investigaciones y el desarrollo de tecnologías apropiadas en el ámbito de la alimentación y nutrición humana, y, además, conduce el sistema de vigilancia nutricional, es responsable de realizar el control de calidad de alimentos y está a cargo, entre otros, de formular propuestas de normas técnicas y protocolos que deberán seguir los programas alimentario nutricionales y de participar como ente técnico en la formulación del Plan Nacional de Nutrición;

Que, el artículo 17 de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, modificada con Decreto Legislativo N° 1341, dispone que: "Las Entidades del Poder Ejecutivo que formulen políticas nacionales y/o sectoriales del Estado están facultadas a uniformizar los requerimientos en el ámbito de sus competencias a través de un proceso de homologación. Una vez aprobada la homologación deben ser utilizadas por las Entidades que se rijan bajo la Ley, incluyendo a las contrataciones que no se encuentran bajo su ámbito o que se sujeten a otro régimen legal de contratación";

Que, el numeral 9.1 del artículo 9 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 350-2015-EF, modificado con Decreto Supremo N° 056-2017-EF, señala que: "(...) mediante la homologación las Entidades del Poder Ejecutivo que formulan políticas nacionales y/o sectoriales, establecen las características técnicas de los requerimientos y/o los requisitos de calificación en general relacionados con el ámbito de su competencia, priorizando aquellos que sean de contratación recurrente, de uso masivo por las Entidades y/o aquellos identificados como estratégicos para el sector, conforme a los lineamientos establecidos por PERÚ COMPRAS";

Que, de conformidad con el numeral 10.1 del artículo 10 del precitado Reglamento, la aprobación de la ficha de homologación se efectúa mediante resolución del Titular de la Entidad que realiza la homologación, conforme al procedimiento y plazos que establezca PERÚ COMPRAS, siendo la referida facultad del Titular indelegable; asimismo, dichos actos deben contar con la opinión favorable de PERÚ COMPRAS y publicarse en el Diario Oficial "El Peruano";

Que, asimismo, el numeral 10.2 del citado artículo mencionado, señala que el proyecto de Ficha de Homologación debe pre publicarse en el portal institucional de la Entidad que realiza la homologación, de PERÚ COMPRAS y en el del SEACE a fin de recibir comentarios, recomendaciones y observaciones sobre su contenido, por un periodo mínimo de diez (10) días hábiles, contando la Entidad con un plazo de diez (10) días hábiles para evaluar y, de ser el caso, modificar el proyecto de ficha de homologación;



M. Calle



G. CANTERAC



H. VASQUEZ S



J. MORALES C.



Resolución Ministerial

Lima, 15 de Agosto del 2018

Que, mediante Resolución Jefatural N° 087-2017-PERÚ COMPRAS de fecha 28 de agosto de 2017, se aprobó la Versión 2.0 de la Directiva N° 004-2016-PERÚ COMPRAS "Proceso de Homologación de Requerimientos", con el objeto de establecer los lineamientos generales y específicos que regulen el proceso de homologación de requerimientos y/o de los requisitos de calificación en general, que realicen las Entidades del Poder Ejecutivo que formulan políticas nacionales y/o sectoriales;



M. Calle

Que, de conformidad con lo dispuesto en los numerales 8.8.1 y 8.9.1 de la mencionada Directiva, una vez finalizadas las actividades de pre publicación del proyecto de Ficha de Homologación y evaluación de comentarios, recomendaciones y observaciones, la Entidad solicitará a la Dirección de Subasta Inversa de PERÚ COMPRAS emitir opinión respecto al contenido del proyecto de Ficha de Homologación, presentando su Expediente de Solicitud de Opinión; y contando con la opinión favorable de la citada Dirección, la Ficha de Homologación será aprobada mediante resolución del Titular de la Entidad solicitante, la cual deberá publicarse en el Diario Oficial "El Peruano";



G. CANTERAC

Que, el Instituto Nacional de Salud, a través del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, como Organismo Público Adscrito del Ministerio de Salud que tiene como función ejecutar la vigilancia alimentaria y nutricional para la prevención y control de los riesgos y daños nutricionales en la población, en el marco del objetivo específico establecido en el "Plan Nacional de Reducción de la Anemia y la Desnutrición Crónica Infantil en el Perú: 2017-2021", referido al desarrollo de productos fortificados con micronutrientes para la alimentación infantil y la población en general, elaboró tres (03) proyectos de Fichas de Homologación de: "Arroz fortificado grado extra", "Arroz fortificado grado superior" y "Arroz fortificado grado corriente", con la finalidad de contribuir a reducir la anemia, mejorar el estado de nutrición y salud de la población en general, prioritariamente de los niños y niñas y de las mujeres en edad fértil, y cuya aprobación resulta ser una herramienta importante para los procesos de compra en los gobiernos locales y regionales, iniciando con ello el proceso de implementación de adquisición de arroz fortificado para programas sociales y otras compras del gobierno peruano;



H. VASQUEZ S

Que, los proyectos de las Fichas de Homologación de "Arroz fortificado grado extra", "Arroz fortificado grado superior" y "Arroz fortificado grado corriente" fueron pre publicados en los portales institucionales del MINSA, de PERÚ COMPRAS y en el SEACE desde el 17 de mayo hasta el 07 de junio de 2018, a fin de recibir comentarios,



J. MORALES C.

recomendaciones y observaciones sobre su contenido, los cuales fueron absueltos conforme al Formato de Comentarios, Recomendaciones, Observaciones y Evaluación;

Que, mediante Informe N° 075-2018-PERÚ COMPRAS/DSI, la Dirección de Subasta Inversa de la Central de Compras Públicas - PERÚ COMPRAS emite opinión favorable sobre el contenido de los tres (03) proyectos de Ficha de Homologación de arroz fortificado, señalando lo siguiente: "(...) 3.3. Se ha verificado que el Expediente de Solicitud de Opinión presentado por el Ministerio de Salud, para obtener la opinión favorable de PERÚ COMPRAS para aprobar los proyectos de Fichas de Homologación de los bienes: "Arroz fortificado grado extra" con código CUBSO 50221108-00373432; "Arroz fortificado grado superior" con código CUBSO 50221108-00373431 y "Arroz fortificado grado corriente" con código CUBSO 50221108-00373433, se ajusta a los lineamientos y requisitos previstos en la Directiva N° 004-2016-PERÚ COMPRAS, y contempla lo señalado en el documento: "I-HBS-01 - Instructivo para solicitar la opinión de PERÚ COMPRAS respecto a las Fichas de Homologación de Bienes y Servicios. 3.4. Emitir opinión favorable sobre proyectos de Fichas de Homologación de los Bienes: "Arroz fortificado grado extra" con código CUBSO 50221108-00373432; "Arroz fortificado grado superior" con código CUBSO 50221108-00373431 y "Arroz fortificado grado corriente" con código CUBSO 50221108-00373433 (...)";



M. Calle

Que, en consecuencia, resulta necesario emitir el acto resolutivo correspondiente y aprobar las Fichas de Homologación de "Arroz fortificado grado extra", "Arroz fortificado grado superior" y "Arroz fortificado grado corriente", el cual deberá ser publicado en el Diario Oficial "El Peruano";



G. CANTERAC

Que, el numeral 8.9.6 de la Directiva N° 004-2016-PERÚ COMPRAS "Proceso de Homologación de Requerimientos", establece que la Entidad, bajo responsabilidad del Titular, deberá remitir a la Central de Compras Públicas - PERÚ COMPRAS, en un plazo no mayor de dos (02) días hábiles contados desde el día siguiente de su aprobación, las Fichas de Homologación aprobadas, a efectos de gestionar su incorporación en la Relación de Fichas de Homologación publicada en el portal de la Central de Compras Públicas - PERÚ COMPRAS;



H. VASQUEZ S

Con el visado del Jefe del Instituto Nacional de Salud, del Director General de la Oficina General de Asesoría Jurídica, del Secretario General y de la Viceministra de Salud Pública; y,

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud; en la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, modificada con Decreto Legislativo N° 1341 y su Reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 350-2015-EF, modificado por Decreto Supremo N° 056-2017-EF;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Aprobar tres (03) Fichas de Homologación de: "Arroz fortificado grado extra", "Arroz fortificado grado superior" y "Arroz fortificado grado corriente", cuyas características se encuentran en los Anexos que forman parte integrante de la presente Resolución Ministerial, conforme al siguiente detalle:

N°	Código CUBSO	Denominación del Bien	Denominación Técnica
01	50221108-00373432	Arroz fortificado grado extra	Arroz fortificado grado extra, con vitaminas y minerales
02	50221108-00373431	Arroz fortificado grado superior	Arroz fortificado grado superior, con vitaminas y minerales
03	50221108-00373433	Arroz fortificado grado corriente	Arroz fortificado grado corriente, con vitaminas y minerales



Resolución Ministerial

Lima, 15 de AGOSTO del 2018

Artículo 2.- Disponer que la Secretaría General remita a la Central de Compras Públicas – PERÚ COMPRAS, en un plazo no mayor de dos (02) días hábiles contados desde el día siguiente de la publicación de la presente Resolución Ministerial, las Fichas de Homologación aprobadas mediante el artículo 1, a efectos de gestionar su incorporación en la Relación de Fichas de Homologación publicada en el portal de la Central de Compras Públicas – PERÚ COMPRAS.

Artículo 3.- Encargar a la Oficina de Transparencia y Anticorrupción de la Secretaría General la publicación de la presente Resolución Ministerial en el portal institucional del Ministerio de Salud.

Regístrese, comuníquese y publíquese.


SILVIA ESTER PESSAH ELJA
Ministra de Salud



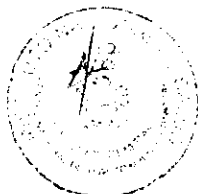
Granos quebrados (%) 15		
Granos inmaduros (%) 0,05		
Materias extrañas (nota 1) (%) 0,25		
Microbiológicas:		
Agente microbiano	Cumplir con lo indicado en el criterio V.1 del numeral 6.2 del documento de la referencia, que se ha transcrito a continuación.	R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano"

En la siguiente tabla se precisa el criterio microbiológico de calidad sanitaria e inocuidad para el arroz fortificado indicado en la denominación del bien.

Agente microbiano	Categoría	Clase	n°	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

Contaminantes		
Metales pesados Nivel máximo permitido del cadmio 0,4 mg/kg Nivel máximo permitido del arsénico 0,2 mg/kg.	Cumplir con lo establecido en el apartado 7.1 de la NTP en referencia.	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos Codex Stan CXS 193-1995
Residuos de plaguicidas Niveles máximos, según con lo establecido por la autoridad nacional o por el Codex.	Cumplir con lo establecido en el apartado 7.2 de la NTP en referencia.	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos
Micotoxinas Niveles máximos, según con lo establecido por la autoridad nacional o por el Codex.	Cumplir con lo establecido en el apartado 7.3 de la NTP en referencia.	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos

(Nota 1) Se considera solo materia extraña orgánica. No se permitirá la presencia de materias extrañas inorgánicas.



Nutricionales	
Micronutriente	Cantidades
Formulación del contenido de vitaminas y minerales, por 100 g de arroz fortificado crudo (nota 2).	
Vitamina A UI Palmitato de vitamina A	800
Tiamina (B1) mg Tiamina mononitrato	0,35
Niacina (B3) mg Niacinamida	4,0
Piridoxina (B6) mg Clorhidrato piridoxina	0,36
Folato (B9) ug Ácido fólico	120
Cianocobalamina (B12) ug	0,64
Vitamina D ug Vitamina D3	1,4
Vitamina E mg ET Tocoferol acetato	3,1
Hierro mg Pirofosfato de hierro micronizado	4,2
Zinc mg Óxido de zinc	3,2

Para cubrir el 30% de los valores de referencia (NVR) de una mujer en edad fértil. Codex.

(Nota 2) Las fuentes de vitaminas y minerales serán de grado alimentario y de alta biodisponibilidad, y que no modifiquen las características organolépticas del arroz.

Los compuestos de vitaminas y minerales se deben mezclar con harina de arroz, para formar una premezcla en forma de arroz, asegurando su homogeneidad.

El "grano fortificado" (grano similar), es el arroz elaborado a partir de arroz partido generalmente, que ha sido sometido al proceso de extrusión tibia o caliente, y al que se le ha adicionado las vitaminas y minerales en las cantidades indicadas en el cuadro de características nutricionales y luego se ha dado forma similar al grano de arroz, el cual estará presente entre 1 y 3%.

El proveedor de "arroz fortificado" deberá asegurar que la concentración de vitaminas y minerales sea la indicada en la Tabla de características nutricionales.

2.2 Envase / embalaje

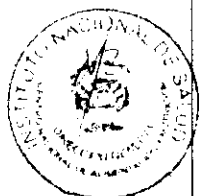
El arroz fortificado será envasado de manera que se protejan las cualidades higiénicas, sensoriales, nutricionales, físico-químicas y microbiológicas del producto.

2.2.1 Envase primario

El arroz fortificado debe estar envasado en bolsas de polietileno o polipropileno o polipropileno biorientado (BOPP) de primer uso, cumpliendo lo establecido en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLASTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ra edición. Las presentaciones serán en envases de 200 g, 500 g, 750 g, 1 kg y 5 kg.

2.2.2 Envase secundario

Los envases, deberán ser fabricados con materiales que sean inocuos y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables.



2.2.3 Garantía del envase.

Los envases deben garantizar que el arroz fortificado (producto final), tenga una vigencia mínima de 12 meses desde la fecha de envasado.

2.2.4 Condiciones de almacenamiento

El producto final debe ser almacenado en un lugar fresco y ventilado. Las condiciones de almacenamiento y transporte del arroz fortificado deben ser tales que, al ser manipulado en condiciones apropiadas, este conserve las características del producto y sus niveles de fortificación.

Debe cumplirse con lo establecido en la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA. "Norma sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al consumo humano", correspondiendo su verificación a la autoridad sanitaria correspondiente.

2.3 Marcado / rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del producto: "Arroz fortificado grado superior"
- Información nutricional
- Peso neto del producto envasado (en gramos o kilogramos)
- Nombre y dirección del fabricante de arroz fortificado
- Nombre y dirección del envasador y/o distribuidor
- Código o clave del lote o código de barras
- Fecha de vencimiento
- Número del Registro Sanitario
- Condiciones de conservación

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de tamaño legible, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado ni tampoco rotulados manuales.

El etiquetado de "arroz fortificado" se ajustará a lo estipulado en el D.S. N° 007-98-SA. REGLAMENTO SOBRE VIGILANCA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, DS 038-2014-SA. Modificatoria al Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado y a NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional 3ra. Edición.

ANEXO DE LA FICHA DE HOMOLOGACIÓN

1.- DE LA SELECCIÓN

El postor deberá presentar como mínimo la siguiente documentación

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la Dirección General de salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga la Validación técnica oficial del Plan HACCP, según RM N°449-2006-MINSA
- Copia simple de los documentos que acreditan la Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) del establecimiento o establecimientos involucrados en el proceso productivo del arroz fortificado.



- En el caso de "arroz fortificado importado" deberá cumplir con los requisitos establecidos por la DIGESA como autoridad competente en la materia.

(Nota 3): La Entidad debe incluir en la relación de documentos de presentación obligatoria, el detalle de los otros documentos que deberán ser presentados por el postor para acreditar el cumplimiento de las Especificaciones, además de aquellos exigidos por la normativa de contrataciones del Estado.

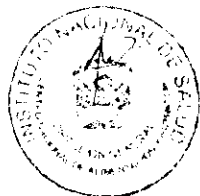
2.- DE LA EJECUCION CONTRACTUAL

- El proveedor adjudicado deberá entregar el bien dentro de los plazos solicitados adjuntando los certificados de conformidad: Calidad de grano, organoléptico, fisicoquímico, microbiológicos y de micronutrientes trazadores en el producto final (Hierro y Vitamina B1) emitidos por Organismos acreditados ante INACAL.
- Durante el transporte de "arroz fortificado", el vehículo debe estar acondicionado y provisto de medios suficientes para proteger el producto de los efectos del calor, exposición, humedad y de cualquier otro efecto indeseable o contaminante, debiendo ajustarse a lo señalado en el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas (D.S. N° 007-98-SA y DS 038-2014-SA).

3.- METODOS DE ENSAYO

Los métodos de ensayo que se realizarán para la verificación de la calidad, serán los estipulados en la NTP 205.011 y otras normas técnicas que se mencionan en la tabla siguiente:

Requisito	Capitulo / numeral	Referencia
Contenido de humedad	5.2.5	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos Referencia de la NTP 205.011: NTP 205.002: 1979 (Rev. 2011) CEREALES Y MENESTRAS. Determinación del contenido de humedad. Método usual
Granos dañados	Tabla 2 del numeral 5.2.3	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos Referencia de la NTP 205.011: NTP 205.029: 1981 (rev 2011) CEREALES Y MENESTRAS. Análisis físico.
Materias extrañas		
Granos quebrados		
Mezcla varietal contrastante		
Mohos	Parte 2	ISO 21527-2: 2008 Microbiología de alimentos y material para alimentación animal. Método horizontal para la enumeración de mohos y levaduras-Parte2: Técnica del conteo de colonias en productos con actividad de agua menor o igual a 0,95
Residuos de plaguicidas	Ítem 7 Contaminantes	NTP 205.011.2014 Arroz. Arroz elaborado. Requisitos, ítem 7.2. Residuos de plaguicidas.
Cadmio	Ítem 7 Contaminantes:	NTP 205.011.2014 Arroz. Arroz elaborado. Requisitos, ítem 7.1. Metales pesados. Codex Stan CXS 193-1995



Arsénico	Ítem 7: Contaminantes	NTP 205.011.2014 Arroz. Arroz elaborado. Requisitos, ítem 7.1. Metales pesados. Codex Stan CXS 193-1995
Micotoxinas	Item 7 Contaminantes	NTP 205.011.2014 Arroz. Arroz elaborado. Requisitos, ítem 7.3. Micotoxinas. Método de ensayo AOAC 975.36

Para el caso de la determinación del contenido de micronutrientes (vitaminas y minerales) se consideraran métodos de ensayo acreditados o métodos de ensayo normalizado o métodos de ensayo validados.

4.- VIGILANCIA Y CONTROL

El Ministerio de Salud a través del Instituto Nacional de Salud-Centro Nacional de Alimentación y Nutrición realizará la vigilancia, el monitoreo y la supervisión del "arroz fortificado".

- 4.1 La vigilancia de la fortificación, será realizada por el CENAN a través de la verificación cualitativa, donde se determinará la fracción de masa de arroz fortificante en relación a la masa de arroz total expresado en porcentaje.
- 4.2 Para el caso de la Verificación cuantitativa: CENAN efectuará ensayos de laboratorio midiendo los micronutrientes trazadores (Hierro y Vitamina B1), a través de métodos de ensayo acreditados o métodos de ensayo normalizados o métodos de ensayo validados.
- 4.3. En caso del "arroz fortificado" importado y/o "grano símil" importado, se deberá demostrar con certificados de análisis realizados por un laboratorio acreditado, del país de origen, que el producto cumple con la fortificación establecida. El laboratorio acreditado deberá encontrarse dentro del Alcance de Reconocimiento Mutuo (MRA) del ILAC (Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios).
- 4.4. En el caso de arroz pilado nacional mezclado con grano símil importado, se deberá presentar certificado de conformidad de producto final emitido por organismos acreditados por la entidad nacional competente en relación a las siguientes características: organoléptico, físico-químico, sanitario, microbiológico y de micronutrientes.



Versión 01

FICHA DE HOMOLOGACIÓN

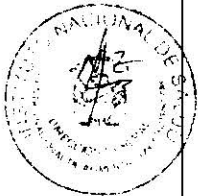
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación del bien	:	Arroz fortificado grado corriente.
Denominación técnica	:	Arroz fortificado grado corriente , con Vitaminas y minerales
Unidad de medida	:	200 g, 500 g, 750 g, 1 kg y 5 kg
Descripción general	:	Es el arroz blanco (pilado) procedente de cualquier cultivar de la especie <i>Oryza Sativa</i> L. del que se ha eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen, al cual se le ha mezclado granos simil fortificado con vitaminas y minerales, obtenidos por extrusión en tibio o caliente. Para el proceso de mezcla se considera el arroz pilado de calidad corriente. Nota: No aplica al arroz integral, sancochado/precocido y arroz gourmet.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
Organolépticas:			
Olor Exento de olores extraños	Cumplir con lo establecido en el apartado 5.1.2 de la NTP de la referencia	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos	
Sabor Exento de sabores extraños	Cumplir con lo establecido en el apartado 5.1.2 de la NTP de la referencia		
Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos)	Cumplir con lo establecido en el apartado 5.1.3 de la NTP de la referencia		
Físico químicas:			
Contenido de humedad Máximo del 14%.	Cumplir con lo establecido en el apartado 5.2.5 de la NTP de la referencia	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos	
Sanidad y aspecto:			
Granos rojos (%) 2,0	Cumplir con lo establecido en la tabla 2 del apartado 5.2.3 de la NTP de la referencia.	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos	
Granos tizosos (%)			Tizosos Totales 8
			Tizosos parciales 20
Granos dañados (%) 2,0			
Mezcla varietal contrastante (%) 10,0			



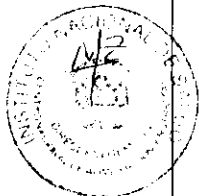
Granos quebrados (%) 25	Cumplir con lo establecido en la tabla 2 del apartado 5.2.3 de la NTP de la referencia.	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos
Granos inmaduros (%) 0,10		
Materias extrañas (nota 1) (%) 0,35		
Microbiológicas:		
Agente microbiano	Cumplir con lo indicado en el criterio V.1 del numeral 6.2 del documento de la referencia, que se ha transcrito a continuación.	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"

En la siguiente tabla se precisa el criterio microbiológico de calidad sanitaria e inocuidad para el arroz fortificado indicado en la denominación del bien.

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

Contaminantes		
Metales pesados Nivel máximo permitido del cadmio 0,4 mg/kg Nivel máximo permitido del arsénico 0,2 mg/kg.	Cumplir con lo establecido en el apartado 7.1 de la NTP en referencia.	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos Codex Stan CXS 193-1995
Residuos de plaguicidas Niveles máximos, según con lo establecido por la autoridad nacional o por el Codex.	Cumplir con lo establecido en el apartado 7.2 de la NTP en referencia.	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos
Micotoxinas Niveles máximos, según con lo establecido por la autoridad nacional o por el Codex.	Cumplir con lo establecido en el apartado 7.3 de la NTP en referencia.	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos

(Nota 1) Se considera solo materia extraña orgánica. No se permitirá la presencia de materias extrañas inorgánicas.



Nutricionales	
Micronutriente	Cantidades
Formulación del contenido de vitaminas y minerales, por 100 g de arroz fortificado crudo (nota 2).	
Vitamina A UI Palmitato de vitamina A	800
Tiamina (B1) mg Tiamina mononitrato	0,35
Niacina (B3) mg Niacinamida	4,0
Piridoxina (B6) mg Clorhidrato piridoxina	0,36
Folato (B9) ug Ácido fólico	120
Cianocobalamina (B12) ug	0,64
Vitamina D ug Vitamina D3	1,4
Vitamina E mg ET Tocoferol acetato	3,1
Hierro mg Pirofosfato de hierro micronizado	4,2
Zinc mg Óxido de zinc	3,2

Para cubrir el 30% de los valores de referencia (NVR) de una mujer en edad fértil. Codex.

(Nota 2) Las fuentes de vitaminas y minerales serán de grado alimentario y de alta biodisponibilidad, y que no modifiquen las características organolépticas del arroz.

Los compuestos de vitaminas y minerales se deben mezclar con harina de arroz, para formar una premezcla en forma de arroz, asegurando su homogeneidad.

El "grano fortificado" (grano símil), es el arroz elaborado a partir de arroz partido generalmente, que ha sido sometido al proceso de extrusión tibia o caliente, y al que se le ha adicionado las vitaminas y minerales en las cantidades indicadas en el cuadro de características nutricionales y luego se ha dado forma similar al grano de arroz, el cual estará presente entre 1 y 3%.

El proveedor de "arroz fortificado" deberá asegurar que la concentración de vitaminas y minerales sea la indicada en la Tabla de características nutricionales.

2.2 Envase / embalaje

El arroz fortificado será envasado de manera que se protejan las cualidades higiénicas, sensoriales, nutricionales, físico-químicas y microbiológicas del producto.

2.2.1 Envase primario

El arroz fortificado debe estar envasado en bolsas de polietileno o polipropileno o polipropileno biorientado (BOPP) de primer uso, cumpliendo lo establecido en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLASTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ra edición.

Las presentaciones serán en envases de 200 g, 500 g, 750 g, 1 kg y 5 kg.

2.2.2 Envase secundario

Los envases, deberán ser fabricados con materiales que sean inocuos y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables.



2.2.3 Garantía del envase.

Los envases deben garantizar que el arroz fortificado (producto final), tenga una vigencia mínima de 12 meses desde la fecha de envasado.

2.2.4 Condiciones de almacenamiento

El producto final debe ser almacenado en un lugar fresco y ventilado. Las condiciones de almacenamiento y transporte del arroz fortificado deben ser tales que, al ser manipulado en condiciones apropiadas, este conserve las características del producto y sus niveles de fortificación.

Debe cumplirse con lo establecido en la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA. "Norma sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al consumo humano", correspondiendo su verificación a la autoridad sanitaria correspondiente.

2.3 Marcado / rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del producto: "Arroz fortificado grado corriente"
- Información nutricional
- Peso neto del producto envasado (en gramos o kilogramos)
- Nombre y dirección del fabricante de arroz fortificado
- Nombre y dirección del envasador y/o distribuidor
- Código o clave del lote o código de barras
- Fecha de vencimiento
- Número del Registro Sanitario
- Condiciones de conservación

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de tamaño legible, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado ni tampoco rotulados manuales.

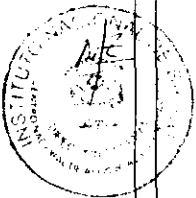
El etiquetado de "arroz fortificado" se ajustará a lo estipulado en el D.S. N° 007-98-SA. REGLAMENTO SOBRE VIGILANCA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, DS 038-2014-SA. Modificatoria al Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado y a NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional 3ra. Edición.

ANEXO DE LA FICHA DE HOMOLOGACIÓN

1.- DE LA SELECCIÓN

El postor deberá presentar como mínimo la siguiente documentación

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la Dirección General de salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga la Validación técnica oficial del Plan HACCP, según RM N°449-2006-MINSA
- Copia simple de los documentos que acreditan la Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) del establecimiento o establecimientos involucrados en el proceso productivo del arroz fortificado.



- En el caso de "arroz fortificado importado" deberá cumplir con los requisitos establecidos por la DIGESA como autoridad competente en la materia.

(Nota 3): La Entidad debe incluir en la relación de documentos de presentación obligatoria, el detalle de los otros documentos que deberán ser presentados por el postor para acreditar el cumplimiento de las Especificaciones, además de aquellos exigidos por la normativa de contrataciones del Estado.

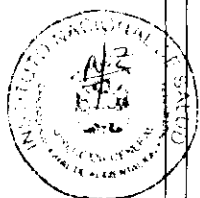
2.- DE LA EJECUCION CONTRACTUAL

- El proveedor adjudicado deberá entregar el bien dentro de los plazos solicitados adjuntando los certificados de conformidad: Calidad de grano, organoléptico, fisicoquímico, microbiológicos y de micronutrientes trazadores en el producto final (Hierro y Vitamina B1) emitidos por Organismos acreditados ante INACAL.
- Durante el transporte de "arroz fortificado", el vehículo debe estar acondicionado y provisto de medios suficientes para proteger el producto de los efectos del calor, exposición, humedad y de cualquier otro efecto indeseable o contaminante, debiendo ajustarse a lo señalado en el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas (D.S. N° 007-98-SA y DS 038-2014-SA).

3.- METODOS DE ENSAYO

Los métodos de ensayo que se realizarán para la verificación de la calidad, serán los estipulados en la NTP 205.011 y otras normas técnicas que se mencionan en la tabla siguiente:

Requisito	Capítulo / numeral	Referencia
Contenido de humedad	5.2.5	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos Referencia de la NTP 205.011: NTP 205.002: 1979 (Rev. 2011) CEREALES Y MENESTRAS. Determinación del contenido de humedad. Método usual
Granos dañados	Tabla 2 del numeral 5.2.3	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos Referencia de la NTP 205.011: NTP 205.029: 1981 (rev 2011) CEREALES Y MENESTRAS. Análisis físico.
Materias extrañas		
Granos quebrados		
Mezcla varietal contrastante		
Mohos	Parte 2	ISO 21527-2: 2008 Microbiología de alimentos y material para alimentación animal. Método horizontal para la enumeración de mohos y levaduras-Parte2: Técnica del conteo de colonias en productos con actividad de agua menor o igual a 0,95
Residuos de plaguicidas	Ítem 7 Contaminantes	NTP 205.011.2014 Arroz. Arroz elaborado. Requisitos, ítem 7.2. Residuos de plaguicidas.
Niveles máximos de metales pesados- Cadmio	Ítem 7 Contaminantes:	NTP 205.011.2014 Arroz. Arroz elaborado. Requisitos, ítem 7.1. Metales pesados. Codex Stan CXS 193-1995



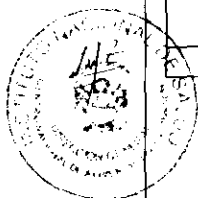
Arsénico	Ítem 7: Contaminantes	NTP 205.011.2014 Arroz. Arroz elaborado. Requisitos, ítem 7.1. Metales pesados. Codex Stan CXS 193-1995
Micotoxinas	Ítem 7 Contaminantes	NTP 205.011.2014 Arroz. Arroz elaborado. Requisitos, ítem 7.3. Micotoxinas. Método de ensayo AOAC 975.36

Para el caso de la determinación del contenido de micronutrientes (vitaminas y minerales) se consideraran métodos de ensayo acreditados o métodos de ensayo normalizado o métodos de ensayo validados.

4.- VIGILANCIA Y CONTROL

El Ministerio de Salud a través del Instituto Nacional de Salud-Centro Nacional de Alimentación y Nutrición realizará la vigilancia, el monitoreo y la supervisión del "arroz fortificado".

- 4.1 La vigilancia de la fortificación, será realizada por el CENAN a través de la verificación cualitativa, donde se determinará la fracción de masa de arroz fortificante en relación a la masa de arroz total expresado en porcentaje.
- 4.2 Para el caso de la Verificación cuantitativa: CENAN efectuará ensayos de laboratorio midiendo los micronutrientes trazadores (Hierro y Vitamina B1), a través de métodos de ensayo acreditados o métodos de ensayo normalizados o métodos de ensayo validados.
- 4.3. En caso del "arroz fortificado" importado y/o "grano símil" importado, se deberá demostrar con certificados de análisis realizados por un laboratorio acreditado, del país de origen, que el producto cumple con la fortificación establecida. El laboratorio acreditado deberá encontrarse dentro del Alcance de Reconocimiento Mutuo (MRA) del ILAC (Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios).
- 4.4. En el caso de arroz pilado nacional mezclado con grano símil importado, se deberá presentar certificado de conformidad de producto final emitido por organismos acreditados por la entidad nacional competente en relación a las siguientes características: organoléptico, físico-químico, sanitario, microbiológico y de micronutrientes.



Versión 01

FICHA DE HOMOLOGACIÓN

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

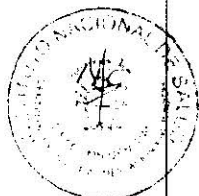
Denominación del bien	:	Arroz fortificado grado extra.
Denominación técnica	:	Arroz fortificado grado extra , con Vitaminas y minerales
Unidad de medida	:	200 g, 500 g, 750 g, 1 kg y 5 kg
Descripción general	:	Es el arroz blanco (pilado) procedente de cualquier cultivar de la especie <i>Oryza Sativa</i> L. del que se ha eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen, al cual se le ha mezclado granos simil fortificado con vitaminas y minerales, obtenidos por extrusión en tibio o caliente. Para el proceso de mezcla se considera el arroz pilado de calidad extra.

Nota: No aplica al arroz integral, sancochado/precocido y arroz gourmet.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
Organolépticas:			
Olor Exento de olores extraños	Cumplir con lo establecido en el apartado 5.1.2 de la NTP de la referencia	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos	
Sabor Exento de sabores extraños	Cumplir con lo establecido en el apartado 5.1.2 de la NTP de la referencia		
Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos)	Cumplir con lo establecido en el apartado 5.1.3 de la NTP de la referencia		
Físico químicas:			
Contenido de humedad Máximo del 14%.	Cumplir con lo establecido en el apartado 5.2.5 de la NTP de la referencia	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos	
Sanidad y aspecto:			
Granos rojos (%) 0,0	Cumplir con lo establecido en la tabla 2 del apartado 5.2.3 de la NTP de la referencia.	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos	
Granos tizosos (%)			Tizosos Totales 2
			Tizosos parciales 5
Granos dañados (%) 0,0			



Mezcla varietal contrastante (%) 2,5	Cumplir con lo establecido en la tabla 2 del apartado 5.2.3 de la NTP de la referencia.	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos
Granos quebrados (%) 5		
Granos inmaduros (%) 0,00		
Materias extrañas (nota 1) (%) 0,15		
Microbiológicas:		
Agente microbiano	Cumplir con lo indicado en el criterio V.1 del numeral 6.2 del documento de la referencia, que se ha transcrito a continuación.	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"

En la siguiente tabla se precisa el criterio microbiológico de calidad sanitaria e inocuidad para el arroz fortificado indicado en la denominación del bien.

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

Contaminantes		
Metales pesados Nivel máximo permitido del cadmio 0,4 mg/kg Nivel máximo permitido del arsénico 0,2 mg/kg.	Cumplir con lo establecido en el apartado 7.1 de la NTP en referencia.	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos Codex Stan CXS 193-1995
Residuos de plaguicidas Niveles máximos, según con lo establecido por la autoridad nacional o por el Codex.	Cumplir con lo establecido en el apartado 7.2 de la NTP en referencia.	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos
Micotoxinas Niveles máximos, según con lo establecido por la autoridad nacional o por el Codex.	Cumplir con lo establecido en el apartado 7.3 de la NTP en referencia.	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos

(Nota 1) Se considera solo materia extraña orgánica. No se permitirá la presencia de materias extrañas inorgánicas.



Nutricionales	
Micronutriente	Cantidades
Formulación del contenido de vitaminas y minerales, por 100 g de arroz fortificado crudo (nota 2).	
Vitamina A UI Palmitato de vitamina A	800
Tiamina (B1) mg Tiamina mononitrato	0,35
Niacina (B3) mg Niacinamida	4,0
Piridoxina (B6) mg Clorhidrato piridoxina	0,36
Folato (B9) ug Ácido fólico	120
Cianocobalamina (B12) ug	0,64
Vitamina D ug Vitamina D3	1,4
Vitamina E mg ET Tocoferol acetato	3,1
Hierro mg Pirofosfato de hierro micronizado	4,2
Zinc mg Óxido de zinc	3,2

Para cubrir el 30% de los valores de referencia (NVR) de una mujer en edad fértil. Codex.

(Nota 2) Las fuentes de vitaminas y minerales serán de grado alimentario y de alta biodisponibilidad, y que no modifiquen las características organolépticas del arroz.

Los compuestos de vitaminas y minerales se deben mezclar con harina de arroz, para formar una premezcla en forma de arroz, asegurando su homogeneidad.

El "grano fortificado" (grano simil), es el arroz elaborado a partir de arroz partido generalmente, que ha sido sometido al proceso de extrusión tibia o caliente, y al que se le ha adicionado las vitaminas y minerales en las cantidades indicadas en el cuadro de características nutricionales y luego se ha dado forma similar al grano de arroz, el cual estará presente entre 1 y 3%.

El proveedor de "arroz fortificado" deberá asegurar que la concentración de vitaminas y minerales sea la indicada en la Tabla de características nutricionales.

2.2 Envase / embalaje

El arroz fortificado será envasado de manera que se protejan las cualidades higiénicas, sensoriales, nutricionales, físico-químicas y microbiológicas del producto.

2.2.1 Envase primario

El arroz fortificado debe estar envasado en bolsas de polietileno o polipropileno o polipropileno biorientado (BOPP) de primer uso, cumpliendo lo establecido en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ra edición. Las presentaciones serán en envases de 200 g, 500 g, 750 g, 1 kg y 5 kg.

2.2.2 Envase secundario

Los envases, deberán ser fabricados con materiales que sean inocuos y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables.



2.2.3 Garantía del envase.

Los envases deben garantizar que el arroz fortificado (producto final), tenga una vigencia mínima de 12 meses desde la fecha de envasado.

2.2.4 Condiciones de almacenamiento

El producto final debe ser almacenado en un lugar fresco y ventilado. Las condiciones de almacenamiento y transporte del arroz fortificado deben ser tales que, al ser manipulado en condiciones apropiadas, este conserve las características del producto y sus niveles de fortificación.

Debe cumplirse con lo establecido en la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA. "Norma sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al consumo humano", correspondiendo su verificación a la autoridad sanitaria correspondiente.

2.3 Marcado / rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del producto: "Arroz fortificado grado extra"
- Información nutricional
- Peso neto del producto envasado (en gramos o kilogramos)
- Nombre y dirección del fabricante de arroz fortificado
- Nombre y dirección del envasador y/o distribuidor
- Código o clave del lote o código de barras
- Fecha de vencimiento
- Número del Registro Sanitario
- Condiciones de conservación

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de tamaño legible, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado ni tampoco rotulados manuales.

El etiquetado de "arroz fortificado" se ajustará a lo estipulado en el D.S. N° 007-98-SA. REGLAMENTO SOBRE VIGILANCA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, DS 038-2014-SA. Modificatoria al Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado y a NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional 3ra. Edición.

ANEXO DE LA FICHA DE HOMOLOGACIÓN

1.- DE LA SELECCIÓN

El postor deberá presentar como mínimo la siguiente documentación

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la Dirección General de salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga la Validación técnica oficial del Plan HACCP, según RM N°449-2006-MINSA
- Copia simple de los documentos que acreditan la Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) del establecimiento o establecimientos involucrados en el proceso productivo del arroz fortificado.



- En el caso de "arroz fortificado importado" deberá cumplir con los requisitos establecidos por la DIGESA como autoridad competente en la materia.

(Nota 3): La Entidad debe incluir en la relación de documentos de presentación obligatoria, el detalle de los otros documentos que deberán ser presentados por el postor para acreditar el cumplimiento de las Especificaciones, además de aquellos exigidos por la normativa de contrataciones del Estado.

2.- DE LA EJECUCION CONTRACTUAL

- El proveedor adjudicado deberá entregar el bien dentro de los plazos solicitados adjuntando los certificados de conformidad: Calidad de grano, organoléptico, fisicoquímico, microbiológicos y de micronutrientes trazadores en el producto final (Hierro y Vitamina B1) emitidos por Organismos acreditados ante INACAL.
- Durante el transporte de "arroz fortificado", el vehículo debe estar acondicionado y provisto de medios suficientes para proteger el producto de los efectos del calor, exposición, humedad y de cualquier otro efecto indeseable o contaminante, debiendo ajustarse a lo señalado en el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas (D.S. N° 007-98-SA y DS 038-2014-SA).

3.- METODOS DE ENSAYO

Los métodos de ensayo que se realizarán para la verificación de la calidad, serán los estipulados en la NTP 205.011 y otras normas técnicas que se mencionan en la tabla siguiente:

Requisito	Capitulo / numeral	Referencia
Contenido de humedad	5.2.5	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos Referencia de la NTP 205.011: NTP 205.002: 1979 (Rev. 2011) CEREALES Y MENESTRAS. Determinación del contenido de humedad. Método usual
Granos dañados	Tabla 2 del numeral 5.2.3	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos Referencia de la NTP 205.011: NTP 205.029: 1981 (rev 2011) CEREALES Y MENESTRAS. Análisis físico.
Materias extrañas		
Granos quebrados		
Mezcla varietal contrastante		
Mohos	Parte 2	ISO 21527-2: 2008 Microbiología de alimentos y material para alimentación animal. Método horizontal para la enumeración de mohos y levaduras-Parte2: Técnica del conteo de colonias en productos con actividad de agua menor o igual a 0,95
Residuos de plaguicidas	Ítem 7 Contaminantes	NTP 205.011.2014 Arroz. Arroz elaborado. Requisitos, ítem 7.2. Residuos de plaguicidas.



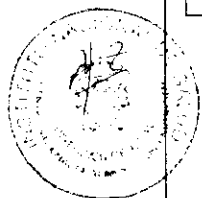
Niveles máximos de metales pesados- Cadmio	Ítem 7 Contaminantes:	NTP 205.011.2014 Arroz. Arroz elaborado. Requisitos, ítem 7.1. Metales pesados. Codex Stan CXS 193-1995
Arsénico	Ítem 7: Contaminantes	NTP 205.011.2014 Arroz. Arroz elaborado. Requisitos, ítem 7.1. Metales pesados. Codex Stan CXS 193-1995
Micotoxinas	Ítem 7 Contaminantes	NTP 205.011.2014 Arroz. Arroz elaborado. Requisitos, ítem 7.3. Micotoxinas. Método de ensayo AOAC 975.36

Para el caso de la determinación del contenido de micronutrientes (vitaminas y minerales) se consideraran métodos de ensayo acreditados o métodos de ensayo normalizado o métodos de ensayo validados.

4.- VIGILANCIA Y CONTROL

El Ministerio de Salud a través del Instituto Nacional de Salud-Centro Nacional de Alimentación y Nutrición realizará la vigilancia, el monitoreo y la supervisión del “arroz fortificado”.

- 4.1 La vigilancia de la fortificación, será realizada por el CENAN a través de la verificación cualitativa, donde se determinará la fracción de masa de arroz fortificante en relación a la masa de arroz total expresado en porcentaje.
- 4.2 Para el caso de la Verificación cuantitativa: CENAN efectuará ensayos de laboratorio midiendo los micronutrientes trazadores (Hierro y Vitamina B1), a través de métodos de ensayo acreditados o métodos de ensayo normalizados o métodos de ensayo validados.
- 4.3. En caso del “arroz fortificado” importado y/o “grano símil” importado, se deberá demostrar con certificados de análisis realizados por un laboratorio acreditado, del país de origen, que el producto cumple con la fortificación establecida. El laboratorio acreditado deberá encontrarse dentro del Alcance de Reconocimiento Mutuo (MRA) del ILAC (Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios).
- 4.4. En el caso de arroz pilado nacional mezclado con grano símil importado, se deberá presentar certificado de conformidad de producto final emitido por organismos acreditados por la entidad nacional competente en relación a las siguientes características: organoléptico, físico-químico, sanitario, microbiológico y de micronutrientes.



Versión 01