

FICHA DE HOMOLOGACION

I. DESCRIPCION GENERAL

Código de CUBSO	:	
Denominación del requerimiento	:	Castaña laminada y deshidratada, para consumo humano.
Denominación técnica	:	Bocaditos de castaña con sal
Unidad de medida	:	125 Gramos (g)
Homologación parcial	:	No
Resumen	:	Producto alimenticio de consumo humano directo envasado herméticamente; fabricado a partir de la almendra de castaña amazónica (<i>Bertholletia excelsa</i> H.B.K.) conocida también como: nuez amazónica, nuez del Brasil, de las categorías entera, chipped y broken; descascaradas, laminadas y deshidratadas, con un contenido de 1% de sal y sin la adición de aditivos alimentarios.

II. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA

II.1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

II.1.1. Características y especificaciones

Del bien:

N°	Características	Especificación	Documento técnico de referencia
1	Condiciones físicas de la materia prima		
1.1.	Castaña amazónica (<i>Bertholletia excelsa</i> H.B.K)	<p>Entera: Castaña amazónica entera, pelada y deshidratada, de todo tamaño, que no presenta daños físicos visibles (faltante de pequeños fragmentos, no está arrugadas, ni presenta coloración extraña). Se acepta una tolerancia de 5 % de las categorías chipped y broken. (Véase en la figura 1).</p> <p>Chipped: Castaña amazónica pelada y deshidratada, de todo tamaño que en el proceso de acondicionamiento ha tenido algún daño físico leve (desportillado sin perder su forma natural). El tamaño de esta categoría debe ser mayor a los $\frac{3}{4}$ de la castaña entera. Se acepta una tolerancia de 5 % de la categoría broken. (Véase en la figura 2).</p> <p>Broken: Son los pedazos de frutos cortados y/o recortados. El tamaño debe ser menor a los $\frac{3}{4}$ de la</p>	NTP 011.060:2018 CASTAÑA AMAZÓNICA. Requisitos. Sub capítulo 5.1. categorías de calidad.

		castaña entera. (Véase en la figura 3).	
2.	Características organolépticas de la materia prima		
2.1.	Apariencia general y Textura	Castañas amazónicas peladas y deshidratadas, superficie lisa y limpia, con presencia parcial de cutícula, además de una consistencia rígida y compacta (crujiente).	NTP 011.060:2018 CASTAÑA AMAZÓNICA. Requisitos. Apartado 4.1.1
2.2.	Color	Castañas amazónicas de color característico, con presencia parcial de cutícula de color marrón.	
2.3.	Olor	Característico de las castañas amazónicas, sin presentar olores extraños.	
2.4.	Sabor	Sabor característico de las castañas amazónicas, sin presentar sabores extraños, como rancio, amargo, entre otros.	
3.	Características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas de las castañas laminadas y deshidratadas con sal.		
3.1.	Organolépticas		
3.1.1	Apariencia general y Textura	Característica del producto con presencia parcial de cutícula en los bordes, de forma laminada - ovalada, además de una consistencia rígida y compacta (crujiente). (Véase en la figura 4).	Establecido por el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego.
3.1.2	Color	Blanco cremoso; con presencia parcial de cutícula en los bordes de color marrón. (Véase en la figura 5).	
3.1.3	Olor	Característico del producto, sin presentar olor a rancio.	
3.1.4	Sabor	Característico del producto; sin presentar sabores extraños, como rancio, amargo, entre otros.	
3.2.	Fisicoquímicas		
3.2.1	Espesor	2,0 mm hasta 5,0 mm	Establecido por el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego.
3.2.2	Humedad	2% a 4,5%	NTP 011.060:2018 CASTAÑA AMAZÓNICA. Requisitos. Apartado 4.1.3
3.2.3	Índice de acidez	No mayor de 0,5% de ácidos grasos libres expresado como ácido oleico.	NTP 011.060:2018 CASTAÑA AMAZÓNICA. Requisitos. Apartado 4.1.3.1
3.2.4	Índice de peróxido	No mayor de 10 mEq O ₂ g/kg	
3.2.5	Sodio	No mayor a 400 mg/100 g	Manual de Advertencias Publicitarias que hace referencia la Segunda Disposición Complementaria Final del Reglamento de la Ley 30021 de alimentación saludable "Artículo 4.- De los parámetros técnicos sobre los alimentos procesados referentes al contenido de

			azúcar, sodio, grasa saturada, grasa trans".			
3.2.6	Aflatoxinas totales (B1+B2+G1+G2) (Véase nota 1)	Máximo 10 ug/kg	Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995. Página 14.			
3.3	Microbiológicas					
3.3.1	Límites para agentes microbianos: Mohos, Levaduras, Escherichia coli.	Requisitos microbiológicos				
		Agente microbiano	n	c	Límite por gramo	
					m	M
		Mohos (UFC/g)	5	1	10 ²	10 ³
		Levaduras (UFC/g)	5	1	10 ²	10 ³
Escherichia coli (NMP/g)	5	2	10	10 ²		
		<p>Donde: n = Número de unidades de muestras seleccionadas al azar de un lote, que se analiza para satisfacer los requerimientos de un determinado plan de muestreo. c = Número máximo permitido de unidades de muestra rechazables en un plan de muestreo de 2 clases o número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendidos entre "m" y "M" en un plan de muestreo de 3 clases. Cuando se detecte un número de unidades de muestra mayor a "c" se rechaza el lote. m = Límite microbiológico que separa la calidad aceptable de la rechazable. En general, un valor igual o menor a "m" representa un valor aceptable y los valores superiores a "m" indican lotes aceptables o inaceptables. M = Los valores de recuento microbiano superiores a "M" son inaceptables, el alimento representa un riesgo para la salud.</p>				
		Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA (XIV.5). Frutos secos y semillas.				
3.3.2	Límite para agente microbiano: <i>Salmonella sp.</i>	Requisitos microbiológicos				
		Agente microbiano	n	c	Límite por gramo	
					m	M
<i>Salmonella sp</i>	5	0	Ausencia en 25g	-		
		Establecido por el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego.				

Nota 1: Aflatoxinas totales (B1+B2+G1+G2), es la suma de los tipos de compuestos de aflatoxinas. Los compuestos B1, B2, G1 y G2 están asociadas a una característica de coloración en presencia de luz UV: B1 y B2 (Blue). G1 y G2 (Green).

II.1.2. Gráficos o esquemas referenciales



Figura 1: castaña amazónica entera (materia prima). Fuente: NTP 011.060:2018.



Figura 2: castaña amazónica chipped (materia prima). Fuente: NTP 011.060:2018.



Figura 3: castaña amazónica broken (materia prima). Fuente: NTP 011.060:2018.



Figura 4: Láminas de castaña amazónica. Fuente: Fichas técnicas de productores.



Figura 5: Láminas de castaña amazónica deshidratada con sal a granel. Fuente: Fichas técnicas de productores.



Figura 6: Envasado de bocaditos de castaña amazónica deshidratada con sal. Fuente: Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego.

SERFOR Servicio Nacional Forestal de Fomento Silvícola

Firmado digitalmente por
SALIRROSAS VASQUEZ Manuel
Francisco FAU 20562836927 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.11.2024 16:08:02 -05:00

Firmado digitalmente por
REYNAGA RIVAS Maximiliano FAU
20562836927 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.11.2024 16:57:52 -05:00

II.1.3. Etiquetado y/o Rotulado

La castaña laminada y deshidratada debe estar adecuadamente identificada, según lo señalado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA. Asimismo, debe cumplir con la legislación nacional vigente

o en su defecto con la NTP 209.038:2019 Alimentos Envasados. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición.

El rotulado debe contener como mínimo la siguiente información:

- Nombre del producto.
- Declaración de ingredientes (advertencia de alérgenos asociados frutos secos).
- País de origen.
- Nombre, y dirección del fabricante.
- Nombre, razón social y dirección o importador, envasador o distribuidor, lo que podrá figurar en una etiqueta adicional.
- Identificación del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Peso neto.
- Registro sanitario.

Dicha información deberá ser incluida en los envases y empaques. La Entidad contratante mantiene la facultad de solicitar un logotipo y/u otra información en los envases mediatos, sin que éste vulnere lo establecido en la reglamentación vigente. Para lo cual deberá ser precisado en el requerimiento que formula el área usuaria.

En caso se utilice etiquetas para la rotulación estas deberán aplicarse de manera que no se separen del envase y empaque.

II.1.4. Envase, empaque y/o embalaje

El envase y embalaje será establecido por la entidad usuaria, estos deberán ser inocuos y no deberán transmitir olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser limpios e higiénicos, de grado alimentario, impermeables, resistentes y conservar las características del producto.

El diseño y los materiales de envasado deberán ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deberán ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 13.2.9 del código de práctica Codex CXC 1-1969 (versión 2022) Principios Generales de Higiene de los alimentos y artículos 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S. N° 007-98-SA).

II.2. CONDICIONES DE EJECUCIÓN

II.2.1. Condiciones generales

2.2.1.1 El contratista será el único responsable ante la entidad por la entrega de los bienes adjudicados, estando imposibilitado de transferir total o parcialmente esta responsabilidad a terceros, incluidos subcontratistas u otras entidades.

II.2.2. Plazo y Lugar de entrega

II.2.2.1 Plazo

- El plazo de entrega del bien será determinado por el área usuaria de la Entidad contratante al momento de formular el requerimiento en virtud a la cantidad del bien a adquirir.
- El horario de recepción de los bienes será de acuerdo a lo establecido por la Entidad contratante.
- El plazo a fin de reponer los bienes que no cumplan con la garantía y la responsabilidad de vicios ocultos será determinado por la Entidad contratante.

II.2.2.2 Lugar

La Entidad contratante será la responsable de precisar el horario, el(los) lugar(es) de entrega y las cantidades de producto según el requerimiento.

II.2.3. Condiciones de almacenamiento y transporte

El producto será transportado en condiciones que garanticen su vida útil, según lo declarado en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente, evitando la contaminación cruzada. Esto debe cumplirse de acuerdo con lo establecido en los artículos 75 al 77 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

El contratista debe cumplir con lo establecido en la NTS N° 114-MINSA/DIGESA V.01. Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano aprobada con Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA.

II.2.4. Recepción y conformidad

La conformidad es responsabilidad del área usuaria. La recepción es responsabilidad del área de almacén. La conformidad requiere del informe del funcionario responsable del área usuaria, quien verifica la prestación, la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, debiendo realizar las pruebas que fueran necesarias.

Durante la ejecución contractual, si se detectan discrepancias en las características del producto, la Entidad requerirá la evaluación de la conformidad del bien a un(os) laboratorio(s) con método(s) acreditado(s) por la Dirección de Acreditación del Instituto Nacional de Calidad (INACAL). Este proceso implicará la solicitud de un informe de ensayo y un certificado de conformidad del lote, a cargo del proveedor. En caso de que el producto no cumpla con las especificaciones requeridas, la Entidad no otorgará la conformidad, considerándose la prestación como no ejecutada y aplicándose las penalidades correspondientes. Además, la Entidad podrá resolver el contrato si lo considera necesario. Los ensayos y procedimientos de control de calidad deben seguir los requisitos establecidos en los numerales II.2.7 Evaluación de la conformidad y II.2.7.2 Plan de muestreo, asegurando que los responsables de realizar estos procesos estén debidamente identificados y calificados.

La conformidad de recepción de la prestación por parte de la entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos.

II.2.5. Garantías

La garantía será por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad de los bienes otorgada por la Entidad Contratante, la misma que cubrirá la subsanación de defectos por la calidad o vicios ocultos que se presenten durante el tiempo de garantía.

II.2.6. Verificación documentaria

El contratista al momento de entregar el producto en el punto de destino debe entregar los siguientes documentos:

- Orden de compra – Guía de internamiento
- Guía de remisión y/o Factura.
- Certificados de ensayos del producto terminado, emitidos por laboratorio acreditado por INACAL. Según el numeral II.2.7.1 Métodos de ensayo, II.1.1. Características y especificaciones (3.1, 3.2 y 3.3).
- Declaración Jurada de compromiso de canje reposición por defectos o vicios ocultos.
- Copia del Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH) o de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, emitida por la DIGESA, conforme a lo dispuesto en los Artículos 58°, 58-A y 58-B del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA y modificado por el Decreto Supremo N° 004-2014-SA.

II.2.7. Evaluación de la conformidad

II.2.7.1 Métodos de ensayo

Requisitos	Apartado/ numeral	Referencia normativa
Apariencia general y textura, color, olor y sabor	Cumplir con lo indicado en el Numeral 6 de la norma en referencia	NTP-ISO 6658. Análisis sensorial. Metodología. Guía general.
	Cumplir con lo indicado en el Numeral 5 y 6 de la norma en referencia	NTP-ISO 4121. Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas.
Humedad	Todo el documento normativo	AOAC 925.40. Pérdida por desecación (humedad) en nueces y productos de nueces.
Índice de acidez (expresado en ácido oleico)	Todo el documento normativo	ISO 660. Grasas y aceites animales y vegetales. Determinación del índice de acidez y de la acidez.
Índice de peróxido	Cumplir con lo indicado en la Parte A.	AOAC 965.33. Valor de peróxido de aceites y grasas. Método de titulación.
Sodio	Todo el documento normativo	AOAC 950.52. Cloruro de sodio en frutos secos y productos derivados. Método titimétrico.
Aflatoxinas (ug/Kg) (Aflatoxina B1, Aflatoxina B2, Aflatoxina G1, Aflatoxina G2)	Todo el documento normativo	ISO 16050. Productos alimenticios — Determinación de aflatoxina B1 y del contenido total de aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 en cereales, frutos secos y productos derivados — Método de cromatografía líquida de alta resolución.
Mohos (UFC/g)	Todo el documento normativo	NTP-ISO 21527-2 Microbiología de alimentos y productos de alimentación animal. Método horizontal para la enumeración de mohos y levaduras. Parte 2: Técnica de recuento de colonias en productos con actividad de agua inferior o igual a 0,95.
Levaduras (UFC/g)	Todo el documento normativo	NTP-ISO 21527-2 Microbiología de alimentos y productos de alimentación animal. Método horizontal para la enumeración de mohos y levaduras. Parte 2: Técnica de recuento de colonias en productos con actividad de agua inferior o igual a 0,95.
<i>Escherichia coli</i> (NMP/g)	Todo el documento normativo	ISO 7251 Microbiología de alimentos y piensos — Método horizontal para la detección y enumeración de <i>Escherichia coli</i> presunta — Técnica del número más probable.
<i>Salmonella sp.</i>	Todo el documento normativo.	NTP-ISO 6579-1: Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para la detección, enumeración y serotipificación de <i>Salmonella</i> . Parte 1: Detección de <i>Salmonella spp.</i>

Nota 2: Los métodos descritos son referenciales, se puede emplear otros métodos de ensayos normalizados o validados por el laboratorio acreditado.

II.2.7.2. Plan de Muestreo

Análisis organoléptico y físico químico. Para establecer un plan de muestreo y límites de calidad aceptables, se seguirán las directrices de la norma ISO 2859-1:2013 (revisada 2023) Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).

Análisis Microbiológico. El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la 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” aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, para el grupo de alimentos XIV.5. Frutos secos y semillas.

II.2.7.3. De la vigilancia sanitaria

La vigilancia sanitaria del bien, por ser un alimento elaborado industrialmente, está a cargo de la Dirección General De Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA autoridad nacional competente y/o las autoridades regionales de salud (DIRESAs, GERESAs). Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas., aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

II.3. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Monto facturado acumulado	Cantidad máxima de Contrataciones	Antigüedad de la prestación	Acreditación de experiencia
No podrá ser mayor a tres (03) veces el valor estimado de la contratación por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria (Véase Nota 3).	Veinte (20)	Ocho (08) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.	Se deberá acreditar con copia simple de los siguientes documentos: a). Contratos u órdenes de compra con su conformidad o constancia de prestación. b). Comprobantes de pago, cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, o cualquier otro documento emitido por una Entidad del sistema financiero, que acredite el abono, o mediante la cancelación en el mismo comprobante de pago.
Se consideran bienes similares a los siguientes:	Alimentos industrializados en general		

Nota 3: La Entidad Contratante deberá precisar el monto facturado a solicitar en la formulación de su requerimiento.

III. INFORMACION COMPLEMENTARIA

III.1. DE LA SELECCIÓN.

Documentos de presentación obligatoria:

- Copia simple del Rotulado de los envases.
- Copia del certificado de registro sanitario vigente.