

**PROYECTO DE MODIFICACIÓN DE
FICHA TÉCNICA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CAMOTE AMARILLO CATEGORÍA TERCERA
 Denominación técnica : CAMOTE AMARILLO CATEGORÍA TERCERA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : El camote es la raíz reservante comestible perteneciente al género y especie *Ipomoea batatas* L. de la familia de las Convolvulaceae.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El desarrollo y condición de los camotes debe ser tal que permita soportar el transporte y manipulación y llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según se indica en el numeral 4.1 de la NTP 011.120:2024

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos mínimos	A reserva de las disposiciones especiales para esta calidad y las tolerancias permitidas, los camotes deben: - Estar enteros, firmes, limpios y libres de cualquier materia extraña visible; - estar libres de daños por pudrición visible, insectos vivos o muertos, hongos u otros contaminantes; - estar bien crecidos y desarrollados; y, - tener una apariencia normal y de características típicas de la variedad.		NTP 011.120:2024 CAMOTE Y SUS DERIVADOS. Camote. Requisitos. 2ª Edición
Grado de calidad	Camotes de un solo tipo, firmes, bastante lisos, bastante limpios, bien formados, libre de daño por frío, descomposición interna, pudrición o alguna u otra despomposición húmeda y de materias extrañas, cortes, magulladuras, cicatrices, rajaduras, otras enfermedades, gusanos, gorgojos, otros insectos y otros contaminantes biológicos.		
Sanidad y aspecto	Desprendimiento de la piel	Máximo 10 %	
	Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 10 %	
	Brotamiento	Máximo 5 %	
	Pudrición seca	Máximo 5 %	
	Pudrición húmeda	0 %	
	Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores)	Máximo 5 %	
	Mezclas varietales	Máximo 10 %	
	Máximo porcentaje acumulado	20 %	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Tamaño (diámetro: dimensión más grande de camote medido en ángulo recto al eje longitudinal)	Calibre de 4,5 – 6,0 cm Se aceptará un 10 % por número o peso de camotes correspondiente al tamaño inmediatamente inferior o superior indicado en el empaque.	NTP 011.120:2024 CAMOTE Y SUS DERIVADOS. Camote. Requisitos. 2ª Edición
Homogeneidad	El contenido de cada envase o lote debe ser uniforme y contener solo camotes del mismo origen, variedad y calidad comercial. La parte visible del contenido en el empaque o lote, en el caso de camotes presentados a granel, debe ser representativa de todo el contenido.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

Los camotes deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de calidad alimentaria tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP 011.120:2024.

Los camotes deben disponerse en envases que se ajusten a la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 8 de la NTP 011.120:2024. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.