

**PROYECTO DE MODIFICACIÓN DE
FICHA TÉCNICA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : PERA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica : PERA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La pera es el fruto de las variedades obtenidas de la especie *Pyrus communis* L. o los híbridos de esta especie con otras especies, en estado fresco. Es una fruta de pulpa carnosa y succulenta.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

Las peras destinadas al consumo en fresco deben ser lisas, lustrosas, de sabor ácido, algo azucarado, y deben ser características de la variedad. Asimismo, el desarrollo y condición de las peras debe ser tal que permita soportar el transporte y la manipulación y llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según lo indicado en el numeral 4.1 de la NTP 011.004:2024.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<p>A reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las peras deben:</p> <ul style="list-style-type: none">- Estar enteras;- presentarse frescas, con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad, sabor y aroma típicos;- estar sanas; se excluye peras afectadas por pudrición o deterioro de forma que las haga no aptas para consumo;- tener el pedúnculo situado en la extremidad superior del fruto intacto, firme y cortado a ras del fruto. La fruta debe haber sido cuidadosamente cosechada a mano y con el grado de maduración adecuado para su comercialización;- limpias, prácticamente libres de cualquier materia extraña visible;- tener el color típico del cultivar;- estar exentas de síntomas de deshidratación;- tener la pulpa succulenta y carnosa. No deberá ser cremosa;- tener la forma típica del cultivar;- estar prácticamente libres de plagas;- estar libres de daños causados por plagas que afecten la pulpa;- estar libres de humedad anormal externa; y- estar libres de cualquier sabor u olor extraño.	NTP 011.004:2024 FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 3ª Edición

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
Grado de calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Las peras deben ser de calidad superior, presentarán las características de forma, desarrollo y color que sean propios de la variedad a las que pertenezcan y conservarán su pedúnculo intacto. La pulpa debe estar perfectamente sana y la piel libre de manchas rugosas. - Las peras deben estar maduras, pero no sobremaduras. - Además, no podrán presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales de la epidermis que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase. - Las peras no deben ser pétreas ni arenosas. 	<p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold; font-size: 2em; transform: rotate(-45deg); opacity: 0.5;">PROYECTO DE MODIFICACIÓN DE CONTENIDO DE FICHA VIGENTE</p> <p>NTP 011.004:2024 FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 3ª Edición</p>								
Tolerancia de calidad	<p>Se permite una tolerancia total del 5 % por número o por peso de peras que no cumplan con los requisitos de esta categoría, pero que cumplan con los requisitos de la categoría I de la norma de la referencia.</p> <p>Dentro de esta tolerancia del 5 %, no más del 0,5 % pueden consistir de productos que cumplan con los requisitos de calidad de la categoría II.</p>									
Calibre	Mínimo 130 g									
Uniformidad en el calibre	<p>Para asegurar la uniformidad en el calibre, el rango de tamaño de los productos en el mismo empaque no debe exceder de</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Rango (g)</th> <th>Diferencia de peso (g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>101-200</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>201-250</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>> 250</td> <td>80</td> </tr> </tbody> </table>		Rango (g)	Diferencia de peso (g)	101-200	35	201-250	50	> 250	80
Rango (g)	Diferencia de peso (g)									
101-200	35									
201-250	50									
> 250	80									
Tolerancia de calibre	<p>Máximo, el 10 % en número o en peso de peras que no cumplan con los requisitos con relación a su tamaño (calibre).</p> <p>Esta tolerancia no incluye productos con 10 g o más por debajo del peso mínimo.</p>									
Homogeneidad	<p>El contenido de cada envase debe ser uniforme y contener solo peras del mismo origen, variedad y calidad comercial.</p> <p>La parte visible del contenido del empaque, o lote, debe ser representativa de todo el contenido.</p>									
INOCUIDAD	<p>Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.</p>	<p>Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p>								

Precisión 1: 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.

2.2 Envase

El alimento debe envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el envasado 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 011.004:2024.

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.

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. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- categoría de calidad del producto;
- 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.