	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077002
APIO COSTEÑO DE PRIMERA CALIDAD			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 3		Fecha actualización 14 de febrero 2020

APIO COSTEÑO DE PRIMERA CALIDAD

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

El apio es una planta herbácea de primera calidad.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Los apios deben estar limpios y frescos, pertenecer al mismo cultivo debiendo de tener el grado de madurez que le permita soportar el manipuleo y conservarse en buenas condiciones, libre de magulladuras.

Según el Decreto Supremo 007-98-SA Capítulo II: Artículo 26, "En la producción y cosecha de vegetales de consumo humano, deben adoptarse las medidas necesarias para asegurar que los residuos de plaguicidas agrícolas presentes en éstos no excedan los límites máximos establecidos por el Codex Alimentarius".

Un (1) apio de buena calidad tiene tallos bien formados, pecíolos gruesos, compactos (no significativamente abultados o arqueados), poco curvados, una apariencia fresca y color verde claro. Otros índices de calidad son el largo de los tallos y de la nervadura central de la hoja, ausencia de defectos tales como: corazón negro, pecíolos esponjosos, tallos florales y partiduras.

Hojas de apio: La presencia de enfermedades, daños por insectos y daños físicos (quebraduras, magulladuras, rasgaduras y otros), restan vida al producto y reducen o pierden totalmente su potencial de comercialización.

Es un cultivo exigente en agua de buena calidad, el lavado se debe hacer con agua y cloro doméstico.

Los apios no presentarán síntomas de rancidez, ni sabores, ni olores que indiquen su descomposición, estarán libres de humedad sin hojas secas ni rasgos de descomposición (pudrición).

a. Requisitos organolépticos:

- (1) Color: Típico del cultivo
- (2) Consistencia: Firme
- (3) Forma: Tallo largo con hojas verdes

b. Requisitos fitosanitarios:

- (1) Pudrición: V.N. 0 %

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077002
APIO COSTEÑO DE PRIMERA CALIDAD			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 3	Fecha actualización 14 de febrero 2020	

(2) Picadura: V.N. 0 %

(3) Libre de enfermedades y plagas que afectan el apio durante su desarrollo y manejo post cosecha.

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10^2	10^3
<i>Salmonella</i> sp.	10	2	5	0	Ausencia /25 g	---

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto apio costeño de primera calidad es de SIETE (07) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

- Peso unitario: De 1 a 1.5 kilogramos
- Peso atado: De 5 a 8 kilogramos

Nota: La unidad de medida será determinada por el usuario en el objeto de la convocatoria.

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO


No aplica.

6.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

No aplica.

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077002
APIO COSTEÑO DE PRIMERA CALIDAD			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM	
	Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 3	Fecha actualización 14 de febrero 2020

- a. Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria
Tipo : Copia
- b. Documento : Declaración Jurada dónde se compromete a dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas
Emitido por : Representante legal de la empresa o proveedor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía (Declaración jurada)
Emitido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PROPIA.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

No aplica.