	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077019</b>
<b>LECHE EVAPORADA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 4</b> R.D. N° 050-21-MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización 29 Octubre 2021	

## LECHE EVAPORADA

### 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

La leche evaporada es el producto obtenido mediante eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento con la misma composición y características, manteniendo su grasa láctea y sus proteínas propias de la leche.

### 2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

No se aceptarán productos que tengan una fecha de producción al momento del internamiento menor a 20 días, ni que sean LECHE EVAPORADAS ENTERAS MODIFICADAS.

Se aceptará la denominación de LECHE EVAPORADA o LECHE EVAPORADA ENTERA por tratarse del mismo producto.

Se pondrán adicionar aditivos alimentarios que estén aprobados por el Codex Alimentarius en las dosis establecidas para la leche evaporada.

El producto deberá cumplir con los niveles máximos de contaminantes especificados para el producto según lo establecido en el Codex Alimentarius.

#### a. Características organolépticas:

- (1) Color: Blanco – cremoso
- (2) Sabor y olor: Característico
- (3) Aspecto: Líquido uniforme


#### b. Requisitos físico-químicos:

- |   |             |
|---|-------------|
| (1) Materia Grasa:                          | 7,5% mínimo |
| (2) Sólidos Totales:                        | 25% mínimo  |
| (3) Proteína en los sólidos no grasos (min) | 34% mínimo  |

#### c. Requisitos microbiológicos:

El producto debe cumplir con las condiciones de la esterilidad comercial, entendida como: condición seguida de calor, por la cual se eliminan del alimento microorganismos capaces de reproducirse en condiciones no



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077019</p>
<p><b>LECHE EVAPORADA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4 R.D. N° 050-21-MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización 29 Octubre 2021</p>

refrigerada de almacenamiento y distribución y microorganismos viables de importancia para la salud.

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril Comercialmente	No Estéril Comercialmente

(\*) De acuerdo con métodos normalizados o métodos descritos por organizaciones con credibilidad internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales deben especificarse en el Informe de Ensayo.

### 3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto leche evaporada entera es de SEIS (06) meses, contabilizados desde la fecha de producción. Al momento del internamiento, la fecha de producción aceptable, será como máximo de TRES (03) meses anterior a la fecha de internamiento en los almacenes de la institución. Así mismo el producto deberá garantizar su almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.


### 4.- PRESENTACIÓN:

a. Unidad = De 300 a 1000 gramos

Nota: La capacidad del producto será determinada por el usuario en el objeto de la convocatoria

### 5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de leche evaporada entera deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117°

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077019</p>
<p><b>LECHE EVAPORADA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4 R.D. N° 050-21-MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización 29 Octubre 2021</p>

del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

#### 6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Hojalata, tetra brick y/o envase laminado resistente al manipuleo, transporte y almacenamiento 300 a 1000 gramos.

El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no emanarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas varias.

##### a. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:


Caja de cartón corrugado o bandeja de cartón corrugado recubierto de plástico termo contraíble. El embalaje deberá ser resistente al manipuleo, transporte y almacenamiento.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

#### 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO


Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077019</b>
<b>LECHE EVAPORADA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	<b>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM</b> <b>Fecha: 22 MAYO 2018</b>	<b>VERSIÓN: 4</b> <b>R.D. N° 050-21-MGP/DNTM</b>	
<b>Fecha de entrada en vigencia:</b> <b>Marzo 2021</b>	<b>Páginas desde 1 hasta 6</b>	<b>Fecha actualización</b> <b>29 Octubre 2021</b>	

- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía (Declaración jurada)  
Emitido por : Fabricante o distribuidor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Constancia de origen (Declaración jurada solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internar)  
Emitido por : Fabricante o productor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- e. Documento : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- f. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original
- g. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (materia grasa, proteínas, acidez, sólidos totales, impurezas macroscópicas)



 <b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077019</b>
<b>LECHE EVAPORADA</b>		
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 4</b> R.D. N° 050-21-MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización 29 Octubre 2021

- |              |  |
|--------------|--|
| Emitido por  | : Laboratorio acreditado por INACAL  |
| Tipo         | : Original   |
|              |  |
| h. Documento | : Declaración jurada emitida por el fabricante, de aditivos alimentarios del lote a internar por cada internamiento          |
| Emitido por  | : Laboratorio acreditado por INACAL o emitido por el laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad. |
| Tipo         | : Original   |
|              |  |
| i. Documento | : Declaración jurada emitida por el fabricante, de contaminantes y toxinas del lote a internar por cada internamiento        |
| Emitido por  | : Laboratorio acreditado por INACAL o emitido por el laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad. |
| Tipo         | : Original   |

## 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. Norma de CODEX STAN 281-1971 Normas para Leches Evaporadas
- b. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- c. 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".
- d. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
N.T.P. 202.002 – 2019 Leche Evaporada.

