	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077104
CAFÉ SOLUBLE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización Marzo 2021	

CAFÉ SOLUBLE

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

El café soluble o instantáneo es el producto comercial consistente en un polvo fluido, de color, sabor y aroma característicos, obtenidos por la deshidratación del extracto acuoso de granos de café tostados y molidos, pudiendo ser el polvo adicionando aromas y aceites provenientes exclusivamente de café tostado.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- (1) Color: marrón característico
- (2) Sabor: agradable
- (3) Olor: característico
- (4) Solubilidad en agua caliente: se disolverá rápidamente en 30 segundos con moderada agitación.
- (5) Solubilidad en agua fría: se disolverá en 3 minutos con moderada agitación.


b. Requisitos físico-químicos:

El producto deberá estar libre de todo cuerpo extraño y no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia del café.

REQUISITOS	PARÁMETRO
Humedad máxima:	3.5 %
Cenizas totales máximo:	10 % máximo
Cafeína:	0.9% mínimo
pH:	4.8 – 5.2
Almidón:	Ausencia

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clases	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	3	3	5	1	10	10 ²

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077104
CAFÉ SOLUBLE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización Marzo 2021	

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto café soluble es de UN (1) año, garantizado en condiciones de 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 del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

Unidad = De 180 a 250 gramos.


5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de café soluble deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, 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.
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Número de lote
- Registro sanitario
- Lugar de origen
- Ingredientes

6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Lata de hojalata electrolítica, frasco de vidrio o bolsa bilaminada de aluminio con polietileno.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077104
CAFÉ SOLUBLE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización Marzo 2021	

El envase será suficientemente inerte a la acción del producto, estéril, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

a. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:

Caja de cartón corrugado resistente al manipuleo 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.

- | | | |
|----|--|--|
| a. | Documento
Emitido por
Base legal | : Registro Sanitario del producto
: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| | Tipo | : Copia |
| b. | Documento
Emitido por
Tipo | : Ficha Técnica del producto
: Fabricante
: Original (Hoja membretada) |
| c. | Documento
Emitido por
Tipo | : Certificado de garantía (Declaración jurada)
: Fabricante o distribuidor
: Original (Hoja membretada) |
| d. | Documento | : Constancia de origen (Declaración jurada)
(solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internalar) |



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077104
CAFÉ SOLUBLE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización Marzo 2021	

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 (cenizas totales, cafeína, azúcar agregado y almidón)


Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
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. 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".

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077104</p>
<p>CAFÉ SOLUBLE</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización Marzo 2021</p>

c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
NTP 209.316 – 2010 Café Soluble.