	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077036</b>
<b>TOMATE PINTO ITALIANO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 004-2020/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 3	Fecha actualización 14 de febrero 2020	

## TOMATE PINTO ITALIANO

### 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

El tomate (*Lycopersicon esculentum*) es una hortaliza, destinados a la comercialización en estado fresco para consumo humano. El tomate italiano es el que muestra un cambio de coloración de verde a amarillo tanino, rosado o rojo, según la variedad.

### 2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD


El producto de primera, no deberá presentar alteraciones producidas por agentes extraños como insectos, tierra y larvas. El producto no deberá presentar síntomas de rancidez ni sabores, colores u olores que indiquen su descomposición. EL tomate no deberá ser de injerto. Los tomates deberán ser colocados en cajas debidamente acomodadas de forma que el producto no se maltrate, sin papel que cubra el producto, de acuerdo al Decreto Supremo 007-98-SA Capítulo II: Artículo 26.

#### a. Requisitos organolépticos:

- (1) Color: Amarillo (exterior)  
Anaranjada (pulpa)
- (2) Forma: Típica del cultivo
- (3) Diámetro: 10 cm de masa
- (4) Aspecto: Fresco

#### b. Requisitos físico - químicos:

- (1) Desprendimiento de la piel, Máx. 0%
- (2) Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, Máx. 2%
- (3) Brotamiento, Máx. 0%
- (4) Pudrición seca, Máx. 0%
- (5) Pudrición húmeda, Máx. 0%
- (6) Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores), Máx. 1%
- (7) Mezclas varietales, Máx. 2%

	<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-077036</b>
<b>TOMATE PINTO ITALIANO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	<b>Aprobación:</b> RD N° 01-18 -MGP-DNTM <b>Fecha:</b> 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN:</b> 2 <b>R.D. N° 004-2020/DNTM</b>	
<b>Fecha de entrada en vigencia:</b> Mayo 2018	<b>Páginas desde</b> 2 <b>hasta</b> 3	<b>Fecha actualización</b> 14 de febrero 2020	

### 3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto tomate pinto italiano 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.- UNIDAD DE MEDIDA

No aplica.

### 5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

No aplica.

### 6.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO


Cajón de madera 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.

- |    |             |   |  |
|----|-------------|---|--|
| 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 |

	<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-077036</p>
<p><b>TOMATE PINTO ITALIANO</b></p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 3</p>	<p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</p>	

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.