	<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-077304</b>
<b>MANTECA VEGETAL</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	<b>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM</b> <b>Fecha: 22 mayo 2018</b>	<b>VERSIÓN: 3</b> <b>R.D. N° 003-21/DNTM</b>	
<b>Fecha de entrada en vigencia:</b> <b>Marzo 2021</b>	<b>Páginas desde 1 hasta 5</b>	<b>Fecha actualización</b> <b>Marzo 2021</b>	

## MANTECA VEGETAL

### 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

La manteca vegetal es la que proviene exclusivamente de grasas y aceites de origen vegetal, hidrogenadas o no.

### 2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

#### a. Características organolépticas:


- (1) Contener color, olor y sabor característicos del producto designado.

#### b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Acidez Libre (Ac. Oleico): 0.35 % Máx.
- (2) Índice de peróxido: 5 Mg/Kg. Máx.
- (3) Punto de fusión: 47°C Máx.
- (4) Humedad y materia volátil: 0.2 % Máx.
- (5) No deberá contener materias extrañas en suspensión.
- (6) No deberán contener aceites polimerizados ni aceites minerales.
- (7) Se permitirá el uso de los aditivos alimentarios en proporciones indicados en la NTP 209.002.
- (8) Se tolerará que el producto contenga los contaminantes en proporciones indicados en la N.T.P. 209.002.

#### c. Requisitos microbiológicos:

	LÍMITE por g/ml	
	M	M
Aerobios mesófilos	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Coliformes termotolerantes	1	10
Staphylococcus aureus coagulasa +	10	10 <sup>2</sup>

	<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-077304</b>
<b>MANTECA VEGETAL</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018	<b>VERSIÓN: 3</b> 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 la manteca vegetal es de UN (01) año, 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

Unidad = DIEZ (10) Kilogramos

### 5.- ROTULADO DEL PRODUCTO


Cada envase de manteca vegetal 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:

- a. Denominación del producto
- b. Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- c. Fecha de producción
- d. Fecha de vencimiento
- e. Peso neto
- f. Número de lote
- g. Registro sanitario
- h. Lugar de origen
- i. Ingredientes

### 6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Bolsa de polietileno de alta densidad (PEAD), resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.



	<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-077304</b>
<b>MANTECA VEGETAL</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	<b>Aprobación:</b> RD N° 01-18 -MGP-DNTM <b>Fecha:</b> 22 mayo 2018	<b>VERSIÓN:</b> 3 <b>R.D. N° 003-21/DNTM</b>	
<b>Fecha de entrada en vigencia:</b> Marzo 2021	<b>Páginas desde</b> 3 <b>hasta</b> 5	<b>Fecha actualización</b> Marzo 2021	


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.


a. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:

Caja de Cartón de primer uso.

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- |  |    |             |   |  |
|--|----|-------------|---|--|
|  | a. | Documento   | : | Registro Sanitario del producto  |
|  |    | 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.   |
|  | 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 Nros. de lote a internar)        |
|  |    | Emitido por | : | Fabricante o productor   |
|  | e. | Documento   | : | Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP   |
|  |    | Emitido por | : | Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)  |

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077304
<b>MANTECA VEGETAL</b>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 01-18 -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

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 (acidez).

Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.

Tipo : Original

h. Documento : Informe de Ensayo o Certificado de contenido de contaminantes y 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

## 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. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
N.T.P. 209.002 - 1982 Mantecas.