 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077305</p>
<p><b>MEJORADOR DE MASA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -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 1 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización Marzo 2021</p>

## MEJORADOR DE MASA

### 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

El mejorador de masa es destinado a la elaboración de variedad de biscochos y panetones, otorga volumen ya que refuerza el gluten, da un color dorado a la corteza y produce una miga homogénea.

### 2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

#### a. Características organolépticas:

- (1) Polvo fino, libre de grumos y materias extrañas.

#### b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Humedad: 11.90 % - 13.60 %
- (2) Cenizas: 1.60 % Max.
- (3) Acidez titulable: 0.56% Max.

### 3.- VIDA ÚTIL


El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la mejorador de masa es de SEIS (06) MESES, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

### 4.- PRESENTACIÓN

Unidad = MIL (1,000) gramos.

### 5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de mejorador de masa 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:

	<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-077305</b>
<b>MEJORADOR DE MASA</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 2 hasta 4</b>	<b>Fecha actualización</b> <b>Marzo 2021</b>	

- 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. Lugar de Origen

#### 6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Bolsa de Polietileno (PE) resistente al transporte, 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.


#### a. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO

Caja de cartón corrugado de primer uso.

#### 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- b. Documento : Certificado de garantía (Declaración jurada)  
Emitido por : Fabricante o distribuidor  
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Constancia de origen (Declaración jurada)

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:  PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077305</p>
<p><b>MEJORADOR DE MASA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -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 3 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización Marzo 2021</p>

(solo para productos nacionales, debe incluir  
Fecha de producción y Nros. de lote a internar)

Emitido por : Fabricante o productor  
Tipo : Original (Hoja membretada)

d. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (cenizas,  
acidez titulable)

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:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- Especificación técnica propia.

