

 <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-077025</p>
<p><b>PAVO ENTERO CON MENUDENCIA CONGELADO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 037-2021/MGP-DNTM Fecha: 14 Setiembre 2021</p>	<p>VERSIÓN: 2 RD. 022- 2022-MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2021</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización 18 de julio del 2022</p>

## PAVO ENTERO CON MENUDENCIA CONGELADO

### 1.- OBJETO Y FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es proporcionar un documento técnico que contenga las especificaciones y características técnicas, que deberán hacer cumplir los organismos encargados de los procesos de selección al momento de la adquisición del pavo congelado para su consumo del personal naval.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

El pavo entero congelado es un ave de la especie *Meleagris gallopavo*, que luego de un periodo de crianza y/o producción primaria es faenado y congelado a temperaturas óptimas que aseguren y preserven la calidad del producto final.

EL Pavo entero (sin ningún tipo de corte) con menudencia esta compuesto por las vísceras (hígado, corazón y molleja) y apéndices (cabeza, cuello o pescuezo y patas), proviene de centros de faenamiento y frigoríficos autorizados.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Deberá proceder de aves sanas, faenadas y aprobadas bajo inspección veterinaria, exento de bloques de hielo tanto en la parte interna como en la externa del producto.

#### a. Características organolépticas:

- (1) Aspecto general: Buen acabado y conformación
- (2) Cobertura de grasa bien distribuida
- (3) Color: característico de la especie
- (4) Olor: Característico al producto y exento de cualquier olor anormal
- (5) Consistencia: Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa.

#### b. Requisitos físico-químicos:

- (1) No debe presentar lesiones por frío o escaldado
- (2) No deben tener presencia de plumas
- (3) Ausencia de desarticulaciones o rotura de huesos
- (4) No deben presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Nomatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077025</p>
<p><b>PAVO ENTERO CON MENUDENCIA CONGELADO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 037-2021MGP-DNTM Fecha: 14 Setiembre 2021</p>	<p>VERSIÓN: 2 RD. 022- 2022-MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2021</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización: 18 de julio del 2022</p>

- (5) pH: 5.8 a 6.5
- (6) No deberá de exceder más del 8% de humedad adicionada.
- (7) Límite Máximo de Residuos (LMR) de sustancias de uso veterinario, no deben sobrepasar los valores establecidos en la legislación nacional, NTS N° 120-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria que establece los límites máximos de residuos (LRM) de medicamentos veterinarios en alimentos de consumo humano".
- (8) Aditivos alimentarios, en el caso se requiera su uso, estos deberán cumplir con lo dispuesto en la Norma General para los aditivos alimentarios del Codex Alimentarius (CXS 192-1995).

(c) Requisitos microbiológicos:

X.7. Carnes procesadas refrigeradas o congeladas (hamburguesas, milanesas, croquetas y otros empanizados o aderezados).						
Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos (30° C)	2	3	5	2	10 <sup>0</sup>	10 <sup>1</sup>
<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	50	5 x 10 <sup>2</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Clostridium perfringens</i> (*)	7	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella</i> sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----
<i>Escherichia coli</i> 0157:H7	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----

(\*) Sólo para productos con embalaje, película impermeable o atmósfera modificada o al vacío en lugar de aerobios mesófilos.

- (d) Peso:  
SEIS (6) Kg., SIETE (7) Kg. u OCHO (8) Kg.

NOTA: La unidad usuaria determinará el peso del producto al momento de la convocatoria.

**4.- ENVASE y PRODUCTO**

- a. Forma y tipo de envase  
No aplicable.
- b. Tiempo de vida útil (TVU):  
El tiempo mínimo aceptable para el producto Pavo Entero con Menudencia Congelado es de SEIS (06) MESES, desde el momento del canje con el ticket.



 <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-077025</p>
<p><b>PAVO ENTERO CON MENUDENCIA CONGELADO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 037-2021 MGP-DNTM Fecha: 14 Setiembre 2021</p>	<p>VERSIÓN: 2 RD. 022- 2022-MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2021</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización 18 de julio del 2022</p>

## 5.- EMPAQUE

a. Unidad de medida  
UNA (1) unidad.

b. Clase de empaque: Para su transporte y manipulación.

### (1) EMPAQUE INDIVIDUAL:

Bolsa termoretraíble (termocontraíbles) de primer uso sellado al vacío, que soporten condiciones de manipuleo. El envase deberá ser inocuo y no deberá comunicar olores o sabores extraños al producto y deberán estar limpios e higiénicos.

## 6.- ROTULADO

Cada empaque que contenga al Pavo Entero con Menudencia Congelado deberá estar debidamente rotulado y deberá indicar 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
- Ingredientes y aditivos
- Tiempo de vida útil
- Registro sanitario
- Peso neto
- Lote de producción
- Lugar de origen
- Condiciones de conservación

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Para realizar la entrega del producto, se debe cumplir con lo siguiente:

### a. ENTREGA DEL PRODUCTO:

En Ticket con la siguiente información:

- Nombre y/o razón social de la empresa
- Impresión del nombre de cada Institución solicitante.

 <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-077025</p>
<p><b>PAVO ENTERO CON MENUENCIA CONGELADO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 037-2021MGP-DNTM Fecha: 14 Setiembre 2021</p>	<p>VERSIÓN: 2 RD. 022- 2022-MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2021</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización 18 de julio del 2022</p>

- (3) Peso en kilos
- (4) Numeración
- (5) Marca de seguridad
- (6) Códigos de barras
- (7) Ubicación de los centros de distribución.
- (8) Horario de atención
- (9) Fecha de vigencia: 12 meses mínimo

**b. VALIDEZ DEL TICKET**

El portador podrá canjear el ticket a nivel nacional en cualquier centro de distribución autorizado, independientemente la ciudad donde le fue entregado.

**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 legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos
- b. Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos
- c. Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas y sus modificatorias
- d. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Técnica Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"
- e. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
  - NTP 201.054 – 2009 Aves para consumo
  - NTP 201.053 – 2001 Prácticas de higiene para carne de aves



**9.- CRITERIOS DE CALIDAD**

No aplicable



**10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS**

No aplicable