

	FICHA TÉCNICA		
3	**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN:**		
3.1	**CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN ÚNICO**	**7759162000139**	
3.2	**CATÁLOGO**	**ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO**	
3.3	**CATEGORÍA**	**AZÚCAR RUBIA**	
3.4	**DENOMINACIÓN DEL BIEN**	**AZÚCAR RUBIA**	
3.5	**DESCRIPCIÓN GENERAL**	Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (Saccharum sp), mediante procedimientos apropiados, está constituida esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre.	
3.6	**NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL PRODUCTOR**	BIOALIMENTOS PROCESADOS S.A.C.	
3.7	**DIRECCIÓN DE LA PLANTA PROCESADORA CON HACCP DE CORRESPONDER**	AV. LA VICTORIA N° 300 - HUANCAYO - HUANCAYO - JUNÍN	
3.8	**PAÍS DE ORIGEN**	PERÚ	
3.9	**UNIDAD DE DESPACHO**	UNIDAD	
3.10	**MARCA**	FORTILIFE	
3.11	**CONTENIDO NETO ESPECÍFICO**	a) 1 kg	**x**
		b) 5 kg	
		c) 25 kg	
		d) Otro: (completar con información adicional, de ser el caso).	
3.12	**UNIDADES POR EMBALAJE**	40 unidades de 1 kg	
3.13	**PESO BRUTO DEL ENVASE PRIMARIO EN KILOS (PRODUCTO MÁS ENVASE)**	1.005 kg	
3.14	**VOLUMEN EN METROS CÚBICOS DE ENV. PRIMARIO.**	0.00132 m3	
3.15	**PESO BRUTO DEL EMPAQUE SECUNDARIO EN KILOS (PRODUCTO MÁS ENVASE)**	40.26 kg	
3.16	**VOLUMEN EN METROS CÚBICOS DE EMP. SECUNDARIO.**	0.05208 m3	

REQUISITOS DEL PRODUCTOR			
4	CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN A PRESENTAR POR EL PRODUCTOR:	ESPECIFICACIÓN	
	REQUISITOS DE CALIDAD		
	CONSIDERACIONES: "El productor, empacador o importador deberá entregar, junto con su ficha técnica, una declaración jurada de que el producto cumple con los requisitos de calidad e inocuidad indicados en la presente EFP (numeral 4)"		
	CARACTERÍSTICA	REQUISITO	REFERENCIA
4.1	**Color**	Amarillo pardo	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos
4.2	**Olor y sabor**	Característico del producto	
4.3	**Materia extraña**	No debe presentar insectos, arena, tierra y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.	
4.4	**Polarización a 20°C, °Z**	Mín. 98,00	
4.5	**Humedad, % m/m**	Máx. 0,40	
4.6	**Cenizas conductimétricas, % m/m**	Máx. 0,50	
4.7	**Color a 420 nm, UI**	Máx. 2400	
4.8	**Azúcares reductores, % m/m**	Máx. 0,5	
4.9	**Sustancias insolubles (sedimentos) mg/kg**	Máx. 500	
4.10	**Factor de seguridad**	No mayor de 0,3 para polarización mayor de 96 °Z	
	Contaminantes		
4.11	**Arsénico (As)**	Máx. 1,0 mg/kg	
4.12	**Cobre (Cu)**	Máx. 1,5 mg/kg	
4.13	**Plomo (Pb)**	Máx. 0,5 mg/kg	
	REQUISITOS DE INOCUIDAD: SOLICITADOS POR EL "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS" APROBADO POR DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA Y SUS MODIFICATORIAS		

	CONSIDERACIONES: "El productor, empacador o importador deberá entregar, junto con su ficha técnica, una declaración jurada de que el producto cumple con los requisitos de calidad e inocuidad indicados en la presente EFP (numeral 4)"					
4.14	**Contaminante químico**	**n**	**c**	**m**	**M**	**REFERENCIA**
4.14.1	**Aerobios mesófilos**	5	2	4×10^2	2×10^3	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA el 27 de agosto del 2008.
4.14.2	***Enterobacteriaceas***	5	2	10	10^2	
4.14.3	**Mohos**	5	2	10	20	
4.14.4	**Levaduras**	5	2	10	10^2	

5	**CARACTERÍSTICAS COMERCIALES DEL BIEN DECLARADAS POR EL PRODUCTOR**		
5.1	**Nombre comercial del bien**	AZÚCAR RUBIA	
5.2	**Material de envase primario**	a) Bolsa plástica	
		b) Bolsa de papel	
		c) Otro: (Bolsa de Polipropileno Biorientado Bilaminado).	**X**
5.3	**Descripción del embalaje (envase secundario)**	Saco de Polipropileno	
5.4	**Vida útil del producto (meses)**	12 meses	
5.5	**Condiciones de almacenamiento recomendadas**	Conservar en lugar fresco, limpio, seco y ventilado, lejos de agentes quimicos y otros productos extraños	
5.6	**Indicar las características de apilamiento del bien**	5 bolsones por cama en parihuela estandar de 1.20 mx 1 m, apilar hasta 15 bolsones de altura.	

6	**DE HABILITACIÓN: Adjuntar los siguientes documentos**	**REFERENCIA**	**ALCANCE**	**CÓDIGO**	**VIGENCIA**
6.1	Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.	"Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.	AZUCAR RUBIA - FORTILIFE	F1001318N / KABOPO	10/01/2028
6.2	Para productos nacionales: Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial Nº 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial Nº 449-2006-MINSA y sus modificatorias.		Fraccionamiento y Envasado : Arroz pilado, azúcar (blanca , rubia), almidon de maiz (maicena), fécula de papa (almidón de papa)	97284-2024-CH	28/02/2027

7	**ENVASE y/o EMBALAJE:**	**REFERENCIA**	**DATOS DE PRODUCTOR**
7.1	El envase (o envase primario) que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.	Artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias	Se cumple con lo indicado. Se adjunta Declaración Jurada de cumplimiento.
7.2	**Embalaje:** Debe ser de materiales y estructuras que protejan a los alimentos contra golpes o cualquier daño físico durante su almacenamiento, transporte y distribución.		
7.3	El llenado de los envases debe estar sujeto a lo indicado en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases.	NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases.	

8	**ROTULADO**	**REFERENCIA**	**DATOS DE PRODUCTOR**	
8.1	1. Nombre del producto (que refleje su verdadera naturaleza*) 2. Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto 3. Nombre y dirección del fabricante, distribuidor o vendedor responsable del envasado del bien. 4. Nombre, razón social y dirección del importador (si aplica). 5. Número de Registro Sanitario. 6. Fecha de vencimiento, con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable. 7. Código o número de lote. 8. Condiciones especiales de conservación o almacenamiento. 9. Contenido neto. 10. País de origen.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias NMP 001:2019. Requisitos para el etiquetado de preenvases NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados *Artículo 32 de la Ley N° 29571 Código de Protección y Defensa del Consumidor	Se cumple con lo indicado, se adjunta rotulado y se adjunta Declaración Jurada de cumplimiento.	
8.2	Advertencias publicitarias (Decreto Supremo N° 012-2018-SA que aprueba el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021)	Alto en grasas saturadas Alto en azúcar Alto en sodio Contiene grasas trans No tiene octógonos/ no aplica	 x	Marcar el que corresponde

9	**ALMACENAMIENTO**	**DATOS DE PRODUCTOR**
9.1	El productor debe garantizar que el bien se almacena de manera que se prevenga su contaminación o alteración. El almacenamiento debe ajustarse a lo señalado en la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA que aprueba la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al consumo humano".	Se cumple con lo indicado. Se adjunta Declaración Jurada de cumplimiento.
10	**TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN**	**DATOS DE PRODUCTOR**
10.1	El productor debe garantizar que los alimentos son transportados de manera que se prevenga su contaminación o alteración y debe ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.	Se cumple con lo indicado. Se adjunta Declaración Jurada de cumplimiento.
11	**GARANTÍAS:**	**DATOS DE PRODUCTOR**
	GARANTÍA DEL PRODUCTO (On site)	
11.1	El tiempo de garantía corresponde al tiempo declarado como vida útil del producto entregado. La garantía se hará efectiva cuando el producto entregado por el proveedor presente cualquier defecto de fabricación; no se encuentre apto para el consumo humano al que está destinado y/o incumpla con las características detallas en la presente ficha producto. En éstos casos el proveedor deberá de cambiar el producto y deberá realizarse en el lugar donde fue entregado.	Se cumple con lo indicado. Se adjunta Declaración Jurada de cumplimiento.
	TIEMPO DE VIDA ÚLTIL AL MOMENTO DE LA ENTREGA	
11.2	El tiempo de vida útil del producto al ingresar al almacén deberá ser de tal manera que permita su consumo, considerando el tiempo de distribución al punto donde será usado y el tiempo de almacenamiento de espera hasta su distribución.	El producto deberá ser entregado al almacén de la entidad con un mínimo de 50% de la vida útil del producto; tomando en cuenta la fecha de recepción, la fecha de vencimiento registrado en la etiqueta del producto y tiempo de vida útil (total) del producto. SE ADJUNTA DECLARACIÓN JURADA.

REQUISITOS DEL PROVEEDOR		
12	TIEMPO DE VIDA ÚTIL AL MOMENTO DE LA ENTREGA: El tiempo de vida útil del producto al ingresar al almacén deberá ser de tal manera que permita su consumo, considerando el tiempo de distribución al punto donde será usado y el tiempo de almacenamiento de espera hasta su distribución.	El producto deberá ser entregado al almacén de la entidad con un mínimo de 50% de la vida útil del producto; tomando en cuenta la fecha de recepción, la fecha de vencimiento registrado en la etiqueta del producto y tiempo de vida útil (total) del producto.

DOCUMENTACIÓN A ENTREGAR AL MOMENTO DEL DESPACHO		
13	DEL ALMACENAMIENTO	Declaración jurada en donde el proveedor garantice que el bien se almacena de manera que se prevenga su contaminación o alteración. El almacenamiento debe ajustarse a lo señalado en la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA que aprueba la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al consumo humano".
14	DEL TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	Declaración jurada por cada despacho, en la cual el proveedor garantice que los alimentos son transportados de manera que se prevenga su contaminación o alteración y debe ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
15	GARANTÍA COMERCIAL	Declaración jurada que indique el tiempo y las condiciones de la garantía. El tiempo de garantía que el proveedor debe brindar, corresponde al tiempo declarado como vigencia del producto entregado. La garantía se hará efectiva cuando el producto entregado por el proveedor presente cualquier defecto de fabricación, no se encuentre apto para el consumo humano al que está destinado y/o incumpla con las características detalladas en la presente ficha producto; todas ellas no detectadas al momento que se otorgó la conformidad. En éstos casos el proveedor deberá de cambiar el producto y deberá realizarse en el lugar donde fue entregado.
16	DE LOS REQUISITOS ESPECÍFICOS DEL BIEN	El proveedor deberá entregar un documento en el cual se verifique que el lote o lotes a entregar, cumple (n) con los requisitos del numeral 4 de la presente EFP. La denominación de este documento podrá ser: "Certificado de Inspección", "Certificado de Calidad", "Informe de Inspección" u otra denominación equivalente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).

IMÁGENES DEL PRODUCTO







PERÚ

JUNIN

Fortilife

AZÚCAR RUBIA



ALIMENTOS DE CALIDAD

Peso Neto: 1kg

Fortilife

AZÚCAR RUBIA

PRODUCIDO POR:
AGRO INDUSTRIAL PARAMONGA S.A.A.
RUC: 20135948641
AV. FERROCARRIL 212 PARAMONGA, BARRANCA, LIMA

Fraccionado y Envasado por:

BIOALIMENTOS PROCESADOS SAC

Av. La Victoria N°300,
Huancayo, Junin-Perú
bioprocesados@gmail.com
Teléfono: (51-64) 213671 -
(51)995609144
RUC: 20600843088

REGISTRO SANITARIO:
F1001318N
KABOPO

FV 21 10 21
LOT 51211020

INGREDIENTES: 100% Azúcar Rubia.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:
Conservar en lugar fresco, limpio, seco y ventilado, lejos de agentes químicos y otros productos extraños.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Composición	Valor Nutritivo Aprox. Por 100g.
Energía (kcal)	388.80
Proteínas (g)	0.00
Grasas Totales (g)	0.00
Grasas Saturadas (g)	0.00
Carbohidratos Totales (g)	97.20
Fibra Dietaria(g)	0.00
Sodio (mg)	8.00
Minerales	
Calcio (mg)	2.00
Fósforo (mg)	45.00
Hierro (mg)	1.70

PRODUCTO PERUANO

HACCP

CONSERVA LIMPIA TU CIUDAD

DECLARACIÓN JURADA

Yo, **JESUS FERNANDO ARANCIBIA ALFARO**, identificado con DNI N° **19999580** en representación de la empresa **BIOALIMENTOS PROCESADOS S.A.C.**, con RUC N° **20600843088**

Declaro bajo juramento que el producto cumple con lo siguiente:

- **El producto,** cumple con todos los requisitos especificados en la presente ficha técnica; en caso de resultar falsa ó inexacta la información declarada, me sujeto a los alcances establecidos en la Ley aplicable y en las Reglas del Acuerdo Marco.
- **Características específicas del bien a presentar por el productor**, cumple con los requisitos de calidad e inocuidad detallados en el numeral 4 y según las normativas de referencia de la presente ficha técnica.
- **Envase y/o embalaje,** cumple con lo establecido en:
  - Artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
  - NMP 002:2018 Cantidad de producto en pre-envases.
- **Rotulado,** cumple con lo establecido en:
  - Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.
  - NMP 001:2019. Requisitos para el etiquetado de pre-envases.
  - NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos pre-envasados.
  - Artículo 32 de la Ley N° 29571 Código de Protección y Defensa del Consumidor
- **Almacenamiento,** se garantiza que el bien se almacena de manera que se prevenga su contaminación o alteración. El almacenamiento se ajusta a lo señalado en la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA que aprueba la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al consumo humano."
- **Transporte y distribución,** se garantiza que los alimentos son transportados de manera que se prevenga su contaminación o alteración y se ajusta a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- **Garantía del producto,** cumpliré con la garantía del producto en las condiciones establecidas en la ficha técnica.
- **Tiempo de vida útil,** el producto deberá ser entregado al almacén de la entidad con un mínimo de 50% de la vida útil del producto; tomando en cuenta la fecha de recepción, la fecha de vencimiento registrado en la etiqueta del producto y tiempo de vida útil (total) del producto.
- En caso de resultar falsa la información que proporciono, me sujeto a los alcances de lo establecido en el artículo 411º del Código Penal, concordante con el artículo 32º de la Ley Nº 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General. En fe de lo cual firmo la presente.

Huancayo, 28 de Octubre de 2020.

BIOPROCESADOS S.A.C.
Ing. Jesus F. Arancibia Alfaro
D.N.I. N° 19999580
GERENTE GENERAL



Representante Legal
Nombres y Apellidos
DNI

BIO PROCESADOS	**FICHA TÉCNICA AZUCAR RUBIA**

I. DENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre del Producto	Azúcar Rubia
Tipo de alimento	No perecible
Estado	Solido de cristales

II. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Descripción General	El azúcar rubia doméstica, es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (Saccharum sp.), mediante procedimientos apropiados, está constituida principalmente por cristales de sacarosa, cubiertos por una película de miel madre.

III. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Característico
Olor	Característico
Sabor	Característico
Aspecto	Cristales homogéneos No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto. Granulado homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas

IV. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

REQUISITO	**ESPECIFICACIONES**
Color a 420 nm UI	Máximo 3500
Cenizas conductimétricas (% m/m)	Máximo 0,5
Humedad (% m/m)	Máximo 0,40
Polarización a 20 ºC, ºZ	Mínimo 98
Azúcares reductores (% m/m)	Máximo 0,70
Sustancias insolubles (sedimentos) (mg/kg)	Máximo 500
Arsénico (mg/kg)	Máximo 1
Cobre (mg/kg)	Máximo 1,5
Plomo (mg/kg)	Máximo 0,5

NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos

V. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

AGENTE MICROBIANO	**CATEGORIA**	**Clase**	**n**	**C**	**Limite por g/ml**	
					m	**M**
· Aerobios mesófilos	1	3	5	2	$4x10^2$	$2x10^3$
· Enterobacteriaceas	5	3	5	2	10	10^2
. Mohos	2	3	5	2	10	20
· Levaduras	2	3	5	2	10	10^2

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio VI.2 Azúcar rubia doméstica, chancaca.

BIO PROCESADOS	FICHA TÉCNICA AZUCAR RUBIA

VI. ADITIVOS

NINGUNO

VII. PRESENTACIÓN.

ENVASE PRIMARIO			ENVASE SECUNDARIO		
Tipo	Material	Peso	Tipo	Material	Peso
Bolsas	Polietileno (PE) Polipropileno (PP) Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado	1kg	Bolsas, Saco y/o Caja	Polietileno Alta Densidad, Saco de Polipropileno, Cartón Corrugado	40 Kg. (40 unidades de 1 kg por envase secundario)

VIII. PERIODO DE VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Periodo de Vida Útil y condiciones de almacenamiento.	12 Meses a partir de su fecha de fabricación, este producto debe ser Conservado en lugar fresco, limpio, seco y ventilado, lejos de agentes químicos y otros productos extraños
Dimensiones del empaque x 40 kg	62cm x 40cm x 21cm
Condiciones de apilamiento	Apilar hasta 15 bolsones (o caja) de altura.

IX. USOS

Industria alimentaria	En la producción de alimentos y bebidas.
Público en general	Como edulcorante en la elaboración de jugos, mazamorras, postres, etc

X. REQUISITOS GENERALES

El producto es fabricado aplicando el Sistema HACCP establecidas por las regulaciones sanitarias vigentes.

XI. CONTROL DE REVISIÓN

Fecha	Revisión	Responsable
28/10/20	BIOALIMENTOS PROCESADOS S.A.C. GERENTE GENERAL	Jesús F. Arancibia Alfaro Ing. Industrias Alimentarias CIP. 40300

MINSA
DIGESA
DCEA

Firmado digitalmente por: VIVANCO QUINO Naren Takur FAU 20131373237 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 10/01/2023 17:33:29-0500

00523-2023
Exp. N° 89431-2022-R

REGISTRO SANITARIO
Para la puesta en el mercado nacional
de alimentos y bebidas de consumo humano

A. EMPRESA

BIOALIMENTOS PROCESADOS S.A.C. - BIOPROCESADOS S.A.C
RUC: 20600843088
CAL.CUAUTEMOC NRO. 255 URB. MARANGA ET. SEIS , - SAN MIGUEL - LIMA - LIMA
Teléfono/Fax: -
Rep. Legal: ARANCIBIA ALFARO JESUS FERNANDO

B. ESTABLECIMIENTO

BIOALIMENTOS PROCESADOS S.A.C. - BIOPROCESADOS S.A.C
AV. LA VICTORIA 300 , - HUANCAYO - HUANCAYO - JUNIN

C. ALIMENTOS Y BEBIDAS

		Código del Registro Sanitario
1	AZUCAR RUBIA - AZUCAR RUBIA "FORTILIFE", "RICO RICO", en envase secundario: bolsa, saco de polietileno, polipropileno, papel kraft de 1 a 200 unidades por paquete (bolsa o saco) conteniendo de 1 a 51 kg, envase primario: bolsa o saco de polipropileno biorientado (bopp) bilaminado o trilaminado, polietileno de alta o baja densidad, polipropileno de 10 g a 50 kg, envase secundario: bolsa o saco de polietileno de alta o baja densidad, polipropileno de 1 a 50 kg, envase primario: bolsa, sachet, sticks, saco de polietileno, polipropileno, bopp (polipropileno biorientado), laminado de 1 g a 51 kg por unidad de bolsa o saco Vida Util del Producto: 12 meses	F1001318N KABOPO

D. REGISTRO

La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria autoriza la inscripción o reinscripción en el Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano de los productos descritos en el item C bajo las siguientes condiciones:

a. La empresa y su representante legal son solidariamente responsables de que los productos descritos en el item C sean puestos en el mercado nacional en condiciones inócuas y aptas para el consumo humano.
b. Cualquier cambio en el envase, presentación, requerirá una notificación a la DIGESA, la cual incorporara dicho cambio en el Registro, previa evaluación.
c. La vigencia de la presente autorización de inscripción o reinscripción en el Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas es de cinco años a partir de la fecha de su expedición.
d. La empresa esta obligada a rotular el(los) producto(s), cuyo Registro Sanitario se otorga, con arreglo a lo establecido en el art. 117º del Decreto Supremo 007-98-SA. "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
e. Esta inscripción esta sujeta a vigilancia sanitaria por parte de DIGESA, la cual podrá revocarla.
f. La empresa está obligada a comunicar por escrito a la DIGESA cualquier cambio o modificación en los datos o condiciones bajo las cuales se otorgó el Registro Sanitario a un producto o grupo de productos, por lo menos siete (7) días hábiles antes de ser efectuada, acompañando los recaudos o información que sustente dicha modificación.
g. La reinscripción en el Registro Sanitario se sujeta a las mismas condiciones, requisitos y plazos establecidos para la inscripción. La vigencia de la reinscripción, se contará a partir de la fecha 15/02/2023, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 108° de “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado por el D.S. N° 007-98-SA.
h. En materia de inocuidad alimentaria, la vigilancia de rotulado, información y publicidad de alimentos, así como de prácticas fraudulentas o engañosas, está a cargo de las Autoridades Competentes, tal como lo señala el Artículo 14° del Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.
i. El código de Registro Sanitario que se está fraccionando es: F1000410N/NBARID.
j. Cumplir con lo señalado en los artículos 58, 58-A y 58-B del reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado con Decreto Supremo N° 007-98-SA, debe contar con la certificación de Principios Generales de Higiene - PGH o validación del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés), según corresponda.

Lima, 10 de enero del 2023

MINISTERIO DE SALUD **N° 1421-2025/DCEA/DIGESA/SA**

REPUBLICA DEL PERU

Resolución Directoral

Lima, 28 de febrero del 2025

VISTO:

El expediente N° 97284-2024-CH, ingresado vía VUCE, por la empresa **BIOALIMENTOS PROCESADOS S.A.C. - BIOPROCESADOS S.A.C**, identificada con Registro Único de Contribuyente N° 20600843088, con domicilio fiscal ubicado en Cal. Cuautemoc Nro. 255 Urb. Maranga Et. Seis, distrito de San Miguel, provincia y departamento de Lima, mediante el cual solicita el procedimiento administrativo denominado Validación Técnica Oficial del Plan HACCP para la producción de: **MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO FORTIFICADA O NO, ARROZ PILADO, ARROZ PILADO, ARROZ PILADO, AZÚCAR RUBIA, AZÚCAR BLANCA, "ALMIDON DE MAIZ", "FÉCULA DE PAPA", SEMOLA DE CEREALES, HARINAS PRECOCIDAS DE FRUTAS (PLÁTANO Y/O LÚCUMA)**, destinados para el consumo humano; y, el Informe N° 002129-2025/DCEA/DIGESA, de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones - DCEA; y,

CONSIDERANDO:

Que, con fecha 29 de noviembre de 2024, conforme al Procedimiento N° 35 del TUPA del MINSA, la empresa BIOALIMENTOS PROCESADOS S.A.C. - BIOPROCESADOS S.A.C solicitó la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para la producción de: MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO FORTIFICADA O NO, ARROZ PILADO, ARROZ PILADO, ARROZ PILADO, AZÚCAR RUBIA, AZÚCAR BLANCA, "ALMIDON DE MAIZ", "FÉCULA DE PAPA", SEMOLA DE CEREALES, HARINAS PRECOCIDAS DE FRUTAS (PLÁTANO Y/O LÚCUMA), destinados para el consumo humano;

Que, el establecimiento de la empresa BIOALIMENTOS PROCESADOS S.A.C. - BIOPROCESADOS S.A.C se encuentra ubicado en Av. La Victoria N.º 300 distrito, provincia y departamento de Huancayo;

Que, con fecha 2 de diciembre de 2024, a través de la Ventanilla Única de Comercio Exterior - VUCE, mediante Acta digital de Verificación Documentaria; para la VALIDACION TECNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP (TUPA 35); se dio inicio a la inspección, otorgándole a la empresa solicitante dos (02) días hábiles, a fin de que remita la documentación que demuestre el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente; siendo que, en fecha 4 de diciembre de 2024, la empresa remitió la documentación solicitada;

Que, con fecha 31 de enero de 2025, a través de la Ventanilla Única de Comercio Exterior – VUCE, el personal de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones – DCEA notificó a la empresa que la inspección sanitaria se llevaría a cabo por el personal de la Dirección Regional de Salud de Junín – DIRESA Junín y, tendría como fechas programadas los días 6 y 7 de febrero de 2025, por ello, se solicitó programar la producción de i) Harina precocida de lúcuma, ii) Mezcla en polvo a base de huevo fortificada con hierro, iii) Almidón de maíz, a fin de verificar todas las etapas declaradas en su Plan HACCP;

Que, con fecha 14 de febrero de 2025, a través de la Ventanilla Única de Comercio Exterior - VUCE, el personal de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones – DCEA remitió a la empresa el Acta Digital con Observaciones, otorgándole dos (02) días hábiles, a fin de que remita documentación subsanatoria; siendo que, con fecha 18 de febrero de 2025, la empresa remitió documentación orientada al levantamiento de observaciones;

Que, el Área Técnica de la presente Dirección, emitió el **Informe N° 002129-2025/DCEA/DIGESA de fecha 27 de febrero de 2025**, referente a las inspecciones sanitarias realizadas a la empresa BIOALIMENTOS PROCESADOS S.A.C. - BIOPROCESADOS S.A.C;

Que, asimismo, de la evaluación del acta de inspección sanitaria, Plan HACCP, Principios Generales de Higiene; y, de la documentación actualizada y complementaria presentada como sustento de la solicitud de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, respecto del Plan HACCP, Programa de Higiene y Saneamiento del establecimiento de la empresa, remitida a la DIGESA, se concluyó que el **establecimiento cumple** con aplicar lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA; Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y normas sanitarias específicas aplicables, concordante con los artículos 89 y 95 de la Ley N° 26842 – Ley General de Salud, sobre la condición de la calidad de los alimentos y aspectos sanitarios de su establecimiento;

Que, cuenta con **Infraestructura**: La empresa **cumple** en su establecimiento lo normado en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA; Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), sobre infraestructura;

Que, cuenta con **Manual de Buenas Prácticas de Manipulación o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**: La empresa aplica en su establecimiento lo normado en su Buenas Prácticas de Manufactura, **conforme** con lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA; Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y

Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), sobre Principios Generales de Higiene de los Alimentos;

Que, cuenta con el **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)**: La empresa aplica en su establecimiento lo normado en su Programa de Higiene y Saneamiento, **conforme** con lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA; Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), sobre Principios Generales de Higiene de los Alimentos;

Que, asimismo **cuenta** con el **Plan HACCP:** La empresa **aplica** lo establecido en su documento denominado: PLAN HACCP, Código: HACCP_HPF, Revisión: 02, Fecha: febrero 2025, elaborado para la línea de: **Harinas precocidas de frutas**: Harina Precocida de plátano, Harina precocida de lúcuma; PLAN HACCP Código: HACCP_FE, Revisión: 04, Fecha: Febrero 2025, elaborado para la línea **Fraccionamiento y envasado de alimentos industrializados:** Arroz pilado, Azúcar rubia, Azúcar blanca, Almidón de maíz, Fécula de papa, Sémola de trigo; PLAN HACCP, Código: HACCP_MP, Revisión: 03, Fecha: Febrero 2025, elaborado para la línea de **Mezcla en polvo a base de huevo fortificada o no:** Mezcla en polvo a base de huevo, Mezcla en polvo a base de huevo para preparar tortilla fortificada con hierro, destinadas para el consumo humano; conforme con lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias; Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), sobre Principios Generales de Higiene de los Alimentos; y normas sanitarias específicas aplicables;

Que, resulta necesario precisar que, el producto solicitado en la Ventanilla Única de Comercio Exterior – VUCE, como: HARINAS PRECOCIDAS DE FRUTAS (PLÁTANO Y/O LÚCUMA), de acuerdo a la evaluación realizada, corresponde a los productos: HARINA PRECOCIDA DE PLÁTANO y HARINA PRECOCIDA DE LÚCUMA, por lo tanto, figuran como tal en la línea de Harinas precocidas de frutas;

Que, sin perjuicio de lo anterior, resulta conveniente precisar que la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP faculta al administrado en la operación o intervención en cualquier proceso de fabricación, elaboración e industrialización de los alimentos de consumo humano, siendo la empresa responsable de cumplir las demás disposiciones normativas que sean aplicables, exceptuándose del trámite de aquellas que habilitan su comercialización, establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, en concordancia con la Ley de Inocuidad de los Alimentos y su reglamento, aprobados por Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 034-2008/AG, respectivamente;

Que, de acuerdo a lo dispuesto en la Primera Disposición Complementaria y Final del Decreto Supremo N° 004-2014-SA, que modifica e incorpora algunos artículos al Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA, dispone en su artículo 58-A, entre otros aspectos de la Certificación de la Validación, la vigencia de dos (02) años del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, contados a partir de su otorgamiento, en concordancia con lo dispuesto

en el artículo 33, sobre Vigencia del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, de la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que establece: "El Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP tiene una vigencia hasta de dos (2) años contados a partir de la fecha de su otorgamiento (…);

Que, asimismo, de conformidad a lo dispuesto por el artículo 1 del precitado Decreto Supremo que modifica el artículo 95 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA, que prescribe: "Un establecimiento que cuenta con la certificación de la Validación Técnica Oficial de su Plan HACCP para una determinada línea de producción, otorgada por la autoridad de salud de nivel nacional, se considerará habilitado sanitariamente sólo para dicha línea (…)", se debe precisar que el establecimiento se considera habilitado sanitariamente solo para las líneas otorgadas y mediante documento resolutivo emitido por la autoridad competente;

Que, finalmente, en cuanto a las inspecciones realizadas, consignadas en las actas respectivas y de la revisión del Plan HACCP, remitidos a ésta Dirección, se evidenció que el establecimiento **APLICA** las normas sanitarias sobre los aspectos de Infraestructura, Buenas Prácticas de Manufactura, Programa de Higiene y Saneamiento y aplicación del Plan HACCP en los procesos productivos de la línea del alimento antes mencionado, de acuerdo a lo preceptuado en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias; Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, y normas sanitarias específicas aplicables, concordante con los artículos 89 y 95 de la Ley N° 26842 - Ley General de Salud, sobre la calidad de los alimentos y las condiciones sanitarias de su establecimiento;

En ese sentido, del análisis de los actuados y estando a las conclusiones abordadas en el **informe N° 002129-2025/DCEA/DIGESA** de fecha **27 de febrero de 2025**, por la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones - DCEA; y,

De conformidad a lo establecido en la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud; aprobado por el Decreto Legislativo N° 1161; el Decreto Supremo N° 008-2017-SA – Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, modificado por Decreto Supremo N° 011-2017-SA; Ley N° 26842 – Ley General de Salud; Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias; y, la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1272;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- OTORGAR la **VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP**, a la empresa **BIOALIMENTOS PROCESADOS S.A.C. - BIOPROCESADOS S.A.C**, ubicada en Av. La Victoria N.º 300 distrito, provincia y departamento de Huancayo, para la producción de: **Harinas precocidas de frutas**: Harina precocida de plátano, Harina precocida de lúcuma; **Fraccionamiento y envasado de alimentos industrializados:** Arroz pilado, Azúcar rubia, Azúcar Blanca, Almidón de maíz, Fécula de papa, Sémola de Trigo y **Mezcla en polvo a base de huevo fortificada o no:** Mezcla en polvo a base de huevo, Mezcla en

polvo a base de huevo para preparar tortilla fortificada con hierro, destinadas al consumo humano.

Artículo 2.- El plazo de vigencia de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP que se otorga mediante la presente resolución directoral es de dos (2) años, contados a partir de la fecha de la emisión del mismo, de conformidad con lo establecido en el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias; incorporado por el Decreto Supremo N° 004-2014-SA.

Artículo 3.- La empresa solicitante se encuentra obligada a mantener los registros y documentos que sustenten la aplicación del Plan HACCP en forma precisa y consolidada, en un expediente a disposición de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA cuando ésta lo requiera.

Artículo 4.- La empresa solicitante, bajo responsabilidad, debe comprobar permanentemente la idoneidad del Plan HACCP validado y efectuar periódicamente las verificaciones necesarias para corroborar su correcta aplicación en el proceso productivo de alimentos.

Artículo 5.- La Validación Técnica Oficial del Plan HACCP que se otorga se encuentra sujeta a las acciones de control que la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA disponga, pudiendo dejarse sin efecto conforme a Ley.

Artículo 6.- Notificar la presente resolución directoral, conforme a Ley.

Regístrese y comuníquese,

_____

DOCUMENTO FIRMADO DIGITALMENTE
Ing. DEMOSTENES GONZALES ALARCON
Director Ejecutivo
Dirección de Certificaciones y Autorizaciones

INFORME Nº 002129 -2025/DCEA/DIGESA

A : **DEMÓSTENES GONZALES ALARCÓN**
Director ejecutivo
Dirección de Certificaciones y Autorizaciones

ASUNTO : Inspección Sanitaria para la Validación Técnica oficial del Plan HACCP

REFERENCIA : SUCE N° 2024727640 de fecha 29 de noviembre 2024

FECHA : **LIMA, 27 DE FEBRERO DE 2025** :

Exp. N° 97284-2024-CH

I. ANTECEDENTES

1.1 Con fecha 29 de noviembre de 2024, la empresa **BIOALIMENTOS PROCESADOS S.A.C.**, con RUC N° 20600843088, solicita la Validación Técnica Oficial de su Plan HACCP, para la producción de MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO FORTIFICADA O NO, ARROZ PILADO, ARROZ PILADO, ARROZ PILADO, AZÚCAR RUBIA, AZÚCAR BLANCA, "ALMIDON DE MAIZ", "FÉCULA DE PAPA", SEMOLA DE CEREALES, HARINAS PRECOCIDAS DE FRUTAS (PLÁTANO Y/O LÚCUMA), destinadas para el consumo humano.

1.2 El establecimiento declarado por la empresa **BIOALIMENTOS PROCESADOS S.A.C.**, (en adelante LA EMPRESA), se encuentra ubicado según detalle consignado en la SUCE en mención y actas de inspección en Av. La Victoria Nº 300 distrito y provincia de Huancayo, departamento de Huancayo.

1.3 Con fecha 02 de diciembre de 2024, se inició el proceso de la inspección, para lo cual esta Dirección envió el Acta Digital de Verificación Documentaria para la VALIDACION TECNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP (TUPA 35), según aprobado con R.D. N° 008-2023-DIGESA/SA, para que remita la documentación que demuestre el cumplimiento a la normativa sanitaria vigente, y con fecha 04 de diciembre 2024 la empresa, adjunto los documentos solicitados, que sustentarían el cumplimiento de la normativa sanitaria.

MINISTERIO DE SALUD DCEA DIGESA
N. BOHORQUEZ

1.4 Con fecha 31 de enero de 2025, esta Dirección vía VUCE, notificó a empresa, en atención al expediente N° 97284-2024-CH, que personal de la Dirección Regional de Junín realizará la inspección sanitaria el día 06 y 07 de febrero de 2025, por tal motivo se solicitó programar la producción de i) Harina precocida de lúcuma, ii) Mezcla en polvo a base de huevo fortificada con hierro, iii) Almidón de maíz, para la verificación de todas las etapas declaradas en su plan HACCP.

1.5 Con fecha 14 de febrero de 2025, vía VUCE, esta Dirección procedió a notificar a la empresa las observaciones del Acta digital documentaria, para subsanar en el plazo de dos (02) días hábiles; con fecha 18 de febrero de 2025, LA EMPRESA mediante la VUCE, presentó documentación que sustentaría el levantamiento de las observaciones para el levantamiento de observaciones dadas en el Acta digital documentaria.

II. ANÁLISIS

De la evaluación del acta de inspección sanitaria, Plan HACCP, Principios Generales de Higiene, documentación actualizada y complementaria presentada a ésta Dirección General y de conformidad, con lo establecido en el "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", aprobado por D. S. N°007-98-SA; "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas", aprobada por R. M. N°449-2006/MINSA; Normas específicas aplicables; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969); se señala lo siguiente:

De la Infraestructura

El establecimiento **cumple** con la normativa sanitaria, sobre infraestructura.

De los Manuales de Programa de Buenas Prácticas de Manipulación o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)

La EMPRESA aplica las Buenas Prácticas de Manufactura y el Programa de Higiene y Saneamiento, de conformidad con sus respectivos documentos, remitidos para el presente procedimiento.

Del Plan HACCP

Se precisa que el producto solicitado en VUCE como: HARINAS PRECOCIDAS DE FRUTAS (PLÁTANO Y/O LÚCUMA), de acuerdo a la evaluación realizada, corresponde a los productos: HARINA PRECOCIDA DE PLÁTANO y HARINA PRECOCIDA DE LÚCUMA, y, figuran, como tal, en la línea de Harinas precocidas de frutas.

La empresa aplica lo establecido en el documento denominado: PLAN HACCP, Código: HACCP_HPF, Revisión: 02, Fecha: febrero 2025, elaborado para la Línea de **Harinas precocidas de frutas:** Harina Precocida de plátano, Harina precocida de lúcuma; PLAN HACCP Código: HACCP_FE, Revisión: 04, Fecha: Febrero 2025, elaborado para la Línea **Fraccionamiento y envasado de alimentos industrializados:** Arroz pilado, Azúcar rubia, Azúcar blanca, Almidón de maíz, Fécula de papa, Sémola de trigo; PLAN HACCP, Código: HACCP_MP, Revisión: 03, Fecha: Febrero 2025, elaborado para la línea de **Mezcla en polvo a base de huevo fortificada o no:** Mezcla en polvo a base de huevo, Mezcla en polvo a base de huevo para preparar tortilla fortificada con hierro, destinadas al consumo humano, conforme a lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias; en la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA; en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969); y, en las normas sanitarias específicas aplicables.

Resulta conveniente precisar que la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP faculta al administrado en la operación o intervención en cualquier proceso de fabricación, elaboración e industrialización de los alimentos de consumo humano, exceptuándose del trámite de aquellas que la habilitan para su comercialización, conforme a lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA; y, sus

MINISTERIO DE SALUD DCEA DIGESA N. BOHORQUEZ

modificatorias, en concordancia con la Ley de Inocuidad de los Alimentos y su reglamento, aprobados por Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 034-2008/AG, respectivamente.

Asimismo, de acuerdo a lo dispuesto en la Primera Disposición Complementaria y Final del Decreto Supremo N° 004-2014-SA, que modifica e incorpora algunos artículos al Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA, dispone en su artículo 58-A, entre otros aspectos de la Certificación de la Validación, la vigencia de dos (02) años del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, contados a partir de su otorgamiento, en concordancia con lo dispuesto en el artículo 33°, sobre Vigencia del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, de la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA, que establece: "El Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP tiene una vigencia hasta de dos (2) años contados a partir de la fecha de su otorgamiento *(…)"; Que, asimismo, de conformidad a lo dispuesto por el artículo 1° del precitado Decreto Supremo que modifica el artículo 95° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA, que prescribe: "Un establecimiento que cuenta con la certificación de la Validación Técnica Oficial de su Plan HACCP para una determinada línea de producción, otorgada por la autoridad de salud de nivel nacional, se considerará habilitado sanitariamente sólo para dicha línea (…)",* se debe precisar que el establecimiento se considera habilitado sanitariamente solo para las líneas otorgadas y mediante documento resolutivo emitido por la autoridad competente.

Finalmente, en cuanto a la inspección realizada, consignada en las actas respectivas y de la revisión del Plan HACCP, remitidos a esta Dirección, se evidenció que el establecimiento APLICA las normas sanitarias sobre los aspectos de Infraestructura, Buenas Prácticas de Manufactura, Programa de Higiene y Saneamiento y aplicación del Plan HACCP en los procesos productivos de la línea del alimento antes mencionado, de acuerdo a lo preceptuado en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias; en la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, concordante con los artículos 89° y 95° de la Ley N° 26842 - Ley General de Salud, sobre la calidad de los alimentos y las condiciones sanitarias de su establecimiento;

III. CONCLUSIÓN

La empresa solicitante, **aplica** en forma efectiva los procedimientos de su Sistema HACCP para la producción de **Harinas precocidas de frutas:** Harina precocida de plátano, Harina precocida de lúcuma**; Fraccionamiento y envasado de alimentos industrializados:** Arroz pilado, Azúcar rubia, Azúcar Blanca, Almidón de maíz, Fécula de papa, Sémola de Trigo y **Mezcla en polvo a base de huevo fortificada o no:** Mezcla en polvo a base de huevo, Mezcla en polvo a base de huevo para preparar tortilla fortificada con hierro, en su establecimiento declarado; siendo **CONFORME,** a lo establecido en el Título IV del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", aprobado por D. S. N° 007-98-SA y sus modificatorias; "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas", aprobada por R. M. N° 449-2006/MINSA;

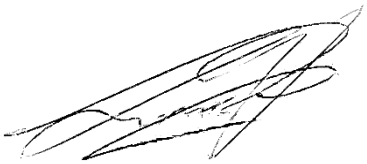
Normas específicas aplicables; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969); y los artículos 89 y 95 de la Ley 26842 "Ley General de Salud", sobre la implementación y/o condiciones de Infraestructura, Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y el Plan HACCP.

IV. RECOMENDACIÓN

Remitir los resultados de la inspección solicitada al Área Legal / DCEA, para los fines correspondientes.

MINISTERIO DE SALUD DCEA DIGESA N. BOHORQUEZ

Atentamente,



……..……

ING. EVER JOHN LANDEO PINO

CIP N° 160799

DCEA: DGA/NBR//EJLP

MINISTERIO DE SALUD **N° 2185-2025/DCEA/DIGESA/SA**

Resolución Directoral

Lima, 25 de marzo del 2025

VISTOS:

El expediente N° **18350-2025-RECTI** y expediente **N° 97284-2024-CH**, de la empresa **BIOALIMENTOS PROCESADOS S.A.C. - BIOPROCESADOS S.A.C**, identificada con RUC N° 20600843088, con domicilio fiscal ubicado en Cal. Cuautemoc Nro. 255 Urb. Maranga Et. Seis, distrito de San Miguel, provincia y departamento de Lima, sobre rectificación de error material correspondiente a la dirección del establecimiento, consignada en la Resolución Directoral N° 1421-2025/DCEA/DIGESA/SA; y, el **Informe N.º 003141-2025/DCEA/DIGESA**, que forma parte integrante de la presente Resolución;

CONSIDERANDO:

Que, con fecha 28 de febrero de 2025, la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, mediante Resolución Directoral N° 1421-2025/DCEA/DIGESA/SA, otorgó la Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP al establecimiento de la empresa **BIOALIMENTOS PROCESADOS S.A.C. - BIOPROCESADOS S.A.C**, para la línea de producción de: **Harinas precocidas de frutas:** Harina precocida de plátano, Harina precocida de lúcuma; **Fraccionamiento y envasado de alimentos industrializados:** Arroz pilado, Azúcar rubia, Azúcar Blanca, Almidón de maíz, Fécula de papa, Sémola de Trigo y **Mezcla en polvo a base de huevo fortificada o no:** Mezcla en polvo a base de huevo, Mezcla en polvo a base de huevo para preparar tortilla fortificada con hierro, destinada al consumo humano;

Que, con fecha 6 de marzo de 2025, mediante expediente N° 18350-2025-RECTI, la empresa **BIOALIMENTOS PROCESADOS S.A.C. - BIOPROCESADOS S.A.C** solicitó la modificación de la Resolución Directoral N° 1421-2025/DCEA/DIGESA/SA de fecha 28 de febrero de 2025, respecto a la dirección del establecimiento;

Que, por lo señalado, cabe citar el numeral 212.1 del artículo 212 del Texto Único Ordenado de la Ley del Procedimiento Administrativo General, Ley N° 27444, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, según el cual los errores material o aritmético en los actos administrativos pueden ser rectificados con efecto retroactivo, en cualquier momento, de oficio o a instancia de los administrados, siempre que no se altere lo sustancial de su contenido ni el sentido de la decisión;

Que, asimismo, el numeral 212.2 de dicho artículo señala que la rectificación adopta las formas y modalidades de comunicación o publicación que corresponda para el acto original;

Que, sobre el «error material» el tratadista Juan Carlos Morón Urbina, sobre la potestad correctiva de la Administración Pública sostiene que: «[…] los errores materiales para poder ser rectificados por la Administración Pública deben, en primer lugar, evidenciarse por sí solos sin necesidad de mayores razonamientos, manifestándose por su sola contemplación. En segundo lugar, el error debe ser tal que para su corrección solamente sea necesario un mero cotejo de datos que indefectiblemente se desprendan del expediente administrativo y que, por consiguiente, no requieran de mayor análisis. Asimismo, estos errores se caracterizan por ser de carácter intrascendente por dos razones: de un lado no conllevan a la nulidad del acto administrativo en tanto no constituyen vicios de éste y de otro, no afectan el sentido de la decisión […].»

Que, mediante **Informe N° 003141-2025/DCEA/DIGESA**, de fecha **19 de marzo de 2025**, la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones verificó la documentación obrante en los expedientes **N° 18350-2025-RECTI** y **N° 97284-2024-CH**, la **Resolución Directoral N° 1421-2025/DCEA/DIGESA/SA**, el **Informe Nº 002129-2025/DCEA/DIGESA**, y lo solicitado por el administrado; evidenciando con ello, sin mayor razonamiento lógico, que se incurrió en error material referido a la dirección del establecimiento, otorgada con la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, la cual no guarda correspondencia con lo consignado por el administrado, a través de la Ventanilla Única de Comercio Exterior - VUCE; en ese sentido, se ha configurado un «error material»;

Que, en ese sentido, se determinó que la corrección de dicho error, no repercute en el contenido de la **Resolución Directoral N° 1421-2025/DCEA/DIGESA/SA** y el **Informe N° 002129-2025/DCEA/DIGESA**, por lo cual, esta autoridad sanitaria procede a rectificar, tal como se indica:

Del Informe N° 002129-2025/DCEA/DIGESA:

ERROR MATERIAL N° 1:

Segundo párrafo de ANTECEDENTES:

DONDE DICE:

“ANTECEDENTES:

(…) 1.2 El establecimiento declarado por la empresa (…), se encuentra ubicado según detalle consignado en la SUCE en mención y actas de inspección en Av. La Victoria Nº 300 distrito y provincia de Huancayo, departamento de Huancayo (…)”

DEBE DECIR:

“ANTECEDENTES:

(…) 1.2 El establecimiento declarado por la empresa (…), se encuentra ubicado según detalle consignado en la SUCE en mención y actas de inspección en Av. La Victoria Nº 300, distrito y provincia de Huancayo, departamento de Junín (…)”

De la Resolución Directoral N° 1421-2025/DCEA/DIGESA/SA

ERROR MATERIAL N° 2:

Segundo párrafo del CONSIDERANDO:

DONDE DICE:

"CONSIDERANDO:

(…) el establecimiento de la empresa BIOALIMENTOS PROCESADOS S.A.C. - BIOPROCESADOS S.A.C se encuentra ubicado en Av. La Victoria N.º 300 distrito, provincia y departamento de Huancayo; (…)"

DEBE DECIR:

"CONSIDERANDO:

(…) el establecimiento de la empresa BIOALIMENTOS PROCESADOS S.A.C. - BIOPROCESADOS S.A.C se encuentra ubicado en Av. La Victoria N.º 300, distrito y provincia de Huancayo, departamento de Junín; (…)"

ERROR MATERIAL N° 3:

Primer párrafo de la Parte Resolutiva:

DONDE DICE:

"SE RESUELVE:

Artículo 1.- OTORGAR la VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP, a la empresa **BIOALIMENTOS PROCESADOS S.A.C. - BIOPROCESADOS S.A.C** se encuentra ubicado en Av. La Victoria N.º 300 distrito, provincia y departamento de Huancayo, (…)"

DEBE DECIR:

"SE RESUELVE:

Artículo 1.- OTORGAR la VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP, a la empresa **BIOALIMENTOS PROCESADOS S.A.C. - BIOPROCESADOS S.A.C** se encuentra ubicado en Av. La Victoria N.º 300, distrito y provincia de Huancayo, departamento de Junín, (…)"

Que, es de verse que la situación generada evidenció la comisión de un error material, el mismo que no altera lo sustancial del documento modificado, de allí la necesidad de corregirlo, en aplicación de lo dispuesto en el numeral 212.1 y 212.2 del artículo 212, sobre Rectificación de Errores, del Capítulo I, sobre Revisión de Oficio, del Título III, De la Revisión de los Actos en Vía Administrativa, de la Ley del Procedimiento Administrativo General;

Estando a lo informado y a las conclusiones arribadas por el Área de Alimentos Previa de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria mediante el **Informe N° 003141-2025/DCEA/DIGESA**, y;

De conformidad con lo dispuesto por la Ley N° 26842, Ley General de Salud, por el Decreto Legislativo N° 1161, que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, y su Reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 008-2017-SA, y su modificatoria; por el Decreto Supremo N° 008-2017-SA, Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, modificado por Decreto Supremo N° 011-2017-SA;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- **RECTIFICAR** la Resolución Directoral N° 1421-2025/DCEA/DIGESA/SA, de Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP otorgada al establecimiento de

la empresa BIOALIMENTOS PROCESADOS S.A.C. - BIOPROCESADOS S.A.C, según el análisis materializado en el **Informe Nº 003141-2025/DCEA/DIGESA**, el mismo que forma parte integrante de la presente Resolución; y por los fundamentos expuestos en la parte considerativa de la presente Resolución Directoral.

Artículo 2.- RATIFICAR los demás extremos contenidos en la Resolución Directoral N° 1421-2025/DCEA/DIGESA/SA de fecha 28 de febrero de 2025.

Artículo 3.- **NOTIFICAR** la presente Resolución Directoral a la empresa solicitante, conforme a Ley.

Regístrese y comuníquese.

DOCUMENTO FIRMADO DIGITALMENTE
Ing. DEMOSTENES GONZALES ALARCON
Director Ejecutivo
Dirección de Certificaciones y Autorizaciones

INFORME Nº 003141 - 2025/DCEA/DIGESA

A	:	**Ing. DEMÓSTENES GONZÁLES ALARCÓN** **Director Ejecutivo** **DIRECCIÓN DE CERTIFICACIONES Y AUTORIZACIONES**
ASUNTO	:	Rectificación de R.D. N° 1421-2025/DCEA/DIGESA/SA
REFERENCIA	:	a) Exp. N° 18350-2025-RECTI de fecha 06/03/2025 b) R.D. N.° 1421-2025/DCEA/DIGESA/SA de 28/02/2025 (Exp. N.° 97284-2024-CH, de fecha 29/11/2024)
FECHA	:	**LIMA, 19 DE MARZO DE 2025**

Exp. nº 18350-2025-RECTI

Mediante el presente, me dirijo a usted para informarle con respecto al asunto de la referencia, lo siguiente:

I. ANTECEDENTES

1.1 Con fecha 28 de febrero del 2025, mediante Resolución Directoral N° 1421-2025/DCEA/DIGESA/SA, esta Dirección resuelve: "OTORGAR la VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP a la empresa **BIOALIMENTOS PROCESADOS S.A.C. - BIOPROCESADOS S.A.C** para la línea de producción de **Harinas precocidas de frutas:** Harina precocida de plátano, Harina precocida de lúcuma; **Fraccionamiento y envasado de alimentos industrializados**: Arroz pilado, Azúcar rubia, Azúcar Blanca, Almidón de maíz, Fécula de papa, Sémola de Trigo y **Mezcla en polvo a base de huevo fortificada o no**: Mezcla en polvo a base de huevo, Mezcla en polvo a base de huevo para preparar tortilla fortificada con hierro.

1.2 Con fecha 06 de marzo del 2025, mediante Exp N° 18350-2025-RECTI, la empresa solicita rectificación en la Resolución Directoral N° 1421-2025/DCEA/DIGESA/SA otorgada, con respecto a la dirección del establecimiento.

II. ANALISIS

De la revisión de la documentación y de la Resolución Directoral N° 1421-2025/DCEA/DIGESA/SA, de fecha 28 de febrero del 2025, se advierte que el Área de Evaluación Previa de la DCEA atiende el procedimiento con el INFORME Nº 002129-2025/DCEA/DIGESA de fecha 27 de febrero del 2025; en el que se evidencia que existe error material en el segundo párrafo correspondiente al ítem I. ANTECEDENTES; asimismo también en la Resolución Directoral N° 1421-2025/DCEA/DIGESA/SA en el párrafo dos del CONSIDERANDO y en el primer

MINISTERIO DE SALUD DCEA DIGESA N. BOHORQUEZ

artículo de la PARTE RESOLUTIVA, el término que es materia de corrección y se debe considerar, de acuerdo al siguiente detalle:

EN EL INFORME Nº 002129-2025/DCEA/DIGESA:

I. ANTECEDENTES

DICE:

"1.2 El establecimiento declarado por la empresa (…), se encuentra ubicado según detalle consignado en la SUCE en mención y actas de inspección en Av. La Victoria Nº 300 distrito y provincia de Huancayo, departamento de Huancayo"

DEBE DECIR:

"1.2 El establecimiento declarado por la empresa (…), se encuentra ubicado según detalle consignado en la SUCE en mención y actas de inspección en Av. La Victoria Nº 300 distrito de Huancayo, provincia de Huancayo y departamento de Junín"

EN LA RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 1421-2025/DCEA/DIGESA/SA:

PARTE CONSIDERATIVA (Párrafo 2):

DICE:

"(…) el establecimiento de la empresa BIOALIMENTOS PROCESADOS S.A.C. - BIOPROCESADOS S.A.C se encuentra ubicado en Av. La Victoria N.º 300 distrito, provincia y departamento de Huancayo; (…)"

DEBE DECIR:

"(…) el establecimiento de la empresa BIOALIMENTOS PROCESADOS S.A.C. - BIOPROCESADOS S.A.C se encuentra ubicado en Av. La Victoria N.º 300 distrito de Huancayo, provincia de Huancayo y departamento de Junín; (…)"

PARTE RESOLUTIVA:

DICE:

***"Artículo 1.- OTORGAR** la **VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP**, a la empresa **BIOALIMENTOS PROCESADOS S.A.C. - BIOPROCESADOS S.A.C** se encuentra ubicado en Av. La Victoria N.º 300 distrito, provincia y departamento de Huancayo, (…)".*

DEBE DECIR:

***"Artículo 1.- OTORGAR** la **VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP**, a la empresa **BIOALIMENTOS PROCESADOS S.A.C. - BIOPROCESADOS S.A.C** se encuentra ubicado en Av. La Victoria N.º*

MINISTERIO DE SALUD DCEA DIGESA N. BOHORQUEZ

300 distrito de Huancayo, provincia de Huancayo y departamento de Junín, (…)".

Que, el numeral 201.1 del artículo 201° de la Ley N° 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General, señala que "Los errores materiales o aritméticos en los actos administrativos pueden ser rectificados con efecto retroactivo en cualquier momento, de oficio o a instancia de los administrados, siempre que no se altere lo sustancial de su contenido ni el sentido de la decisión", por lo que es el caso de rectificar el error material en el que se ha incurrido.

MINISTERIO DE SALUD DCEA DIGESA N. BOHORQUEZ

III. CONCLUSIONES

3.1 Procede realizar la rectificación en la Resolución Directoral N.º 1421-2025/DCEA/DIGESA/SA del 28 de febrero del 2025 que otorga la VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP y a la empresa BIOALIMENTOS PROCESADOS S.A.C. - BIOPROCESADOS S.A.C, según lo detallado en el acápite II del presente informe.

3.2 Mantener los demás términos de la R.D N.º 1421-2025/DCEA/DIGESA/SA del 28 de febrero del 2025.

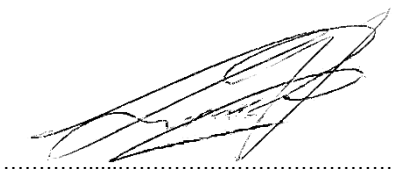
3.3 Adjuntar el presente informe, al expediente principal, Exp. Nº 97284-2024-CH.

IV. RECOMENDACIÓN

Remitir los resultados de la inspección solicitada al Área Legal / DCEA, para los fines correspondientes.

Es cuanto se debe informar a usted, sobre el particular.

Atentamente,



ING. EVER JOHN LANDEO PINO
CIP N° 160799

DCEA: DGA/NABR/OYLM/EJLP/lssj