

FICHA TÉCNICA			
3	**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN:**		
3.1	**CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN ÚNICO**	7755139222511	
3.2	**CATÁLOGO**	**ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO**	
3.3	**CATEGORÍA**	**AZUCARES Y ENDULZANTES**	
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**	Costeño alimentos S.A.C.	
3.7	**DIRECCIÓN DE LA PLANTA PROCESADORA CON HACCP DE CORRESPONDER**	Calle 1 N° 134 Urb. Fundo Bocanegra. Callao, Provincia Constitucional del Callao- Perú.	
3.8	**PAÍS DE ORIGEN**	Perú	
3.9	**UNIDAD DE DESPACHO**	UNIDAD	
3.10	**MARCA**	COSTEÑO	
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**	15	
3.13	**PESO BRUTO DEL ENVASE PRIMARIO EN KILOS (PRODUCTO MÁS ENVASE)**	1.01 kg	
3.14	**VOLUMEN EN METROS CÚBICOS DE ENV. PRIMARIO.**	0.0017 m3	
3.15	**PESO BRUTO DEL EMPAQUE SECUNDARIO EN KILOS (PRODUCTO MÁS ENVASE)**	15.18 kg	
3.16	**VOLUMEN EN METROS CÚBICOS DE EMP. SECUNDARIO.**	0.025 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 COSTEÑO				
5.2	**Material de envase primario**	a) Bolsa plástica				
		b) Bolsa de papel				
		c) Otro: Bolsa de PEBD				X
5.3	**Descripción del embalaje (envase secundario)**	Bolsa de Sobre empaque Polietileno				
5.4	**Vida útil del producto (meses)**	12 Meses				
5.5	**Condiciones de almacenamiento recomendadas**	Conservar en lugar fresco, seco y sin incidencia directa de rayos solares, Almacenarlo lejos de agentes químicos, productos diferentes a alimentos o agentes contaminantes físicos (materias o cuerpos extraños diferente al grano) o agentes contaminantes biológicos (presencia de plagas de granos almacenados o plagas domésticas), Asegúrese de que el producto no este en contacto directo con el suelo, El producto es almacenado a temperatura y humedad relativa ambiental.				
5.6	**Indicar las características de apilamiento del bien**	Paletas con 64 bolsones de 15 x 1 kg cada uno (8 bolsones por cama x 8 camas de alto).				

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.	AZÚCAR RUBIA	F1001914N // NKCSAI	18/12/2028
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.		Selección, fraccionamiento y envasado: arroz elaborado (arroz pilado); azúcar rubia; azúcar blanca; trigo mote; papa seca	48203-2025-CH	9/07/2027

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	El rotulado del bien debe tener la siguiente información: 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		Marcar el que corresponde
		Alto en azúcar	
		Alto en sodio	
		Contiene grasas trans	
		No tiene octógonos/ no aplica	x
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





AZÚCAR
RUBIA

Producto elaborado, envasado y distribuido por
COSTEÑO ALIMENTOS S.A.C.
Calle 1 N° 134 Urb. Fundo Bocanegra, Callao.
Provincia Constitucional del Callao - Perú
Teléf. (01) 321 4000 - Anexo 142
R.U.C. 20536727524
RSA F1001914N NKCSAI

ALÓ COSTEÑO
(01) 3214000 anexo 142
www.costeno.com.pe
@CostenoPeru

7 755139 222511

AZÚCAR RUBIA

El sabor soñado

costeño®

AZÚCAR RUBIA

costeño®

Producto de uso general en postres, pastelería, bebidas u otros alimentos.

Ingrediente: Jugo de caña de azúcar.

Conservar en un lugar fresco y seco, lejos de agentes químicos, productos diferentes a alimentos o agentes contaminantes.

Consumir preferentemente antes del:

costeño®

AZÚCAR

RUBIA

1kg ✕ PESO NETO

DECLARACIÓN JURADA

Yo, ATALA TALI TABATHA FARIDE, identificado con DNI N° 48991722, en representación de la empresa COSTEÑO ALIMENTOS S.A.C., con RUC N° 20536727524.

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.

Lima, 23 de Setiembre de 2025.



Nombres y apellidos: Atala Tali Tabatha Faride
DNI Nº 48991722
Cargo: Representante legal

PRODUCTO: AZÚCAR RUBIA

1.- Descripción del producto

El producto azúcar rubia o azúcar crudo, es obtenido del proceso de extracción y cristalización del jugo azucarado de especies vegetales como la caña de azúcar (Saccharum sp). Sin pasar por el proceso de purificación y blanqueado.
La materia prima del Azúcar Rubia es nacional e importada, y es procesada en la planta de Costeño alimentos de Perú, para poder separar peligros físicos e impurezas menores asociados al producto; es sometida a un proceso de limpieza con una "zaranda Mecánica", posteriormente es envasado usando una "Envasadora Automática", en presentaciones de sacos y/o bolsas para su posterior distribución.

2.- Marcas

Costeño, Rubia Costeña, Hoja Redonda, Azúcar del Sur, Reyna de la Casa, Paisana, Serranita, Tropical, Caña Fina.

3.- Presentaciones

Paquetes de 500g, 750 g, 1 kg, 2 kg, 5 kg.
Sacos 10 kg, 15 kg, 25 kg y 50 kg

4.- Ingredientes

Caña de Azúcar, no contiene aditivos

5. Especificaciones del producto

Características organolépticas	
Color	Amarillo pardo Característico
Olor	Deberá ser el olor característico del azúcar, sin presentar olor a humedad, fumigantes u otros olores extraños.
Sabor	Típicamente dulce y libre de sabores extraños.
Aspecto	Producto sin refinar proveniente de la caña de azúcar Crudo seco y libre de impurezas.
Características Físico-Químicas	
Humedad	Máx. 0,40 %
Arsénico	Máx. 1.0 mg//kg
Cobre	Máx. 1.5 mg//kg
Plomo	Máx. 0.5 mg//kg
Residuos de plaguicidas	De acuerdo a Codex Alimentarius.
NTP 207.007-2015 – Azúcar. Azúcar Rubia. Requisitos	
Características Microbiológicas	

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Aerobios Mesó filos	1	3	5	3	4×10^2	2×10^3
Entero bacterias	5	3	5	2	10	10^2
Mohos	2	3	5	2	10	20
Levaduras	2	3	5	2	10	10^2

RM 591-2008- MINSA "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológico de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano". (Ítem VI – VI.2 Azúcar Rubia doméstica, chancaca)

Envases y embalaje	
Envase Primario	• Bolsa de polietileno de baja densidad sellada de 500g, 750 g, 1kg, 2 kg, 5 kg. • Sacos de polipropileno laminado sellado de 10 kg, 15 kg, 25 kg, 50 kg.
Envase Secundario	Bolsa de Sobre empaque Polietileno cristal de baja densidad sellada

Etiquetado

Cada unidad de producto es etiquetada con su marca propia cumpliendo la legislación vigente del rotulado de alimentos. (Nombre del producto, Ingredientes, Nombre del Fabricante y/o importador, Dirección del Fabricante y/o importador, País de Producción, RUC, Condiciones de Almacenamiento, Peso Neto, Registro Sanitario)

6.- Rotulación

- Fecha de Fabricación (dd/mm/año).
- Fecha de Vencimiento (dd/mm/año).
- Lote: Según Sistema SAP.

7.- Condiciones de almacenamiento

- Conservar en lugar fresco, seco y sin incidencia directa de rayos solares,
- Almacenarlo lejos de agentes químicos, productos diferentes a alimentos o agentes contaminantes físicos (materias o cuerpos extraños diferente al grano) o agentes contaminantes biológicos (presencia de plagas de granos almacenados o plagas domésticas)
- Asegúrese de que el producto no esté en contacto directo con el piso.
- El producto es almacenado a temperatura y humedad relativa ambiental.

8.- Duración

12 meses desde la fecha de producción en condiciones normales de almacenamiento.

9.- Condiciones de distribución

Se realiza en vehículos autorizados y previamente inspeccionados para asegurar que se encuentren libres de olores extraños, limpios y sanitizados. El producto es distribuido a temperatura ambiente

10.- Instrucciones para su manipulación

- Asegúrese que el producto mantenga su hermeticidad.
- Mantenga el producto alejado de fuentes de contaminación (insectos, roedores y animales).
- Mantenga los requisitos de conservación y fechas de caducidad de los alimentos.

11.- Usuarios y/o consumidores

- Se recomienda el consumo público en general.
- Se recomienda evitar su consumo en personas con diagnóstico de diabetes

12.- Uso previsto

- Producto apto para el consumo humano.
- Producto de uso general en postres, pastelería, bebidas, etc. y como endulzante general de alimentos.

13.- Tratamiento de Conservación

No Aplica

MINSA
DIGESA
DCEA

Firmado digitalmente por: TROYES RIVERA Mario FAU 20131373237 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 21/05/2024 11:45:37-0500

23297-2023
Exp. N° 98165-2023-R

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

A. EMPRESA

COSTEÑO ALIMENTOS S.A.C.
RUC: 20536727524
Jr. CONTRALMIRANTE MONTERO NRO. 429 INT. 301 , - MAGDALENA DEL MAR - LIMA - LIMA
Teléfono/Fax: -
Rep. Legal: ALFARO BRAVO JORGE LEONARDO JUAN

B. ESTABLECIMIENTO

COSTEÑO ALIMENTOS S.A.C.
URB. FUNDO BOCANEGRA CAL. 1 134 , - CALLAO - CALLAO - PROV.CONST CALLAO

C. ALIMENTOS Y BEBIDAS

Código del Registro Sanitario

... Continua en la página 2

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 (17/01/2024), 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. Sustitúyase el certificado Nº 02397-2023 por el presente certificado, según lo dispuesto por el INFORME N° 00788-2024-DCEA-DIGESA, quedando vigente su fecha de emisión, 18 de diciembre de 2023.
i. 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.
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.

MINISTERIO DE SALUD
DCEA
DIGESA

Firmado digitalmente por: VALENCIA NUÑEZ Yesmini FAU 20131373237 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 21/05/2024 11:36:06-0500

	C. ALIMENTOS Y BEBIDAS	**Código del Registro Sanitario**
1	ARROZ ELABORADO - ARROZ BLANCO EXTRA, ARROS EXTRA, ARROZ, ARROZ PAISANA DEL NORTE, ARROZ PAISANA DEL NORTE PREMIUM, ARROZ GRAN COSECHA, ARROZ PAISANA OCASIÓN PERFECTA, ARROZ ELABORADO EXTRA - EXTRA - EXTRA PREMIUM "COSTEÑO", "SUPER EXTRA COSTEÑITO", "HOJA REDONDA", "MOLINO ROJO", "FINA ESTAMPA", "BLUBEL", "DEL HOGAR", "ARROZ DEL SUR SUPER EXTRA", "ARROZ DEL SUR", "REYNA DE LA CASA", "SUPER EXTRA REYNA DE LA CASA", "PAISANA", "SERRANITA", "TROPICAL", "FEROM", "DON CALIXTO", "BURGUES", "ARROZ DEL NORTE", "SAMAN", "COSTEÑITO", "MI COSECHA VERDE", "MI COSECHA AZUL", "MI COSECHA", en bolsa de bopp / pebd de 500 g, bolsa de bopp / pebd de 750 g, bolsa de bopp / pebd de 800 g, bolsa de bopp / pebd de 850 g, bolsa de bopp / pebd de 900 g, bolsa de bopp / pebd de 950 g, bolsa de bopp / pebd de 1 kg, bolsa de pebd/pebd de 5 kg, saco de polipropileno de 10 kg , saco de polipropileno de 25 kg, saco de polipropileno de 49 kg, saco de polipropileno de 50 kg, bolsa de pebd/pebd de 5250 g, Envase secundario: Bolsa de PEBD cristal de 750 g x 20 unidades, 1 kg x 15 unidades, 1kg x 12 unidades, 5 kg x 4 unidades, 5250 g x 4 unidades., Envase primario: Bolsa de Polipropileno Biorientado (BOPP) de 500 g, 750 g, 800 g, 850 g, 900 g, 950 g, 1 kg;, Bolsa de Polipropileno Biorientado (BOPP) de 5 kg, 5.25 kg, Bolsa de Polietileno de Baja Densidad (PEBD/PEBD) de 500 g, 750 g, 800 g, 850 g, 900 g, 950 g, 1 kg., Envase secundario: Bolsa de Polietileno de Alta Densidad (PEAD) de 750 g x 20 unidades, Bolsa de Polietileno de Alta Densidad (PEAD) de 1 kg x 15 unidades, Bolsa de Polietileno de Alta Densidad (PEAD) de 1 kg x 12 unidades, Envase secundario: Bolsa de Polietileno de Alta Densidad (PEAD) de 5 kg x 4 unidades, Envase secundario: Bolsa de Polietileno Alta Densidad (PEAD) de 5.25 kg x 4 unidades Vida Util del Producto: DOCE MESES (12)	E1521514N NKCSAI
2	ARROZ ELABORADO - ARROZ BLANCO SUPERIOR - ARROZ SUPERIOR, ARROZ, ARROZ PAISANA DEL NORTE, ARROZ PAISANA DEL NORTE PREMIUM, ARROZ PAISANA SABOR PERFECTO, ARROZ PAISANA BLANCO PERFECTO, ARROZ GRAN COSECHA SUPERIOR - SUPERIOR PREMIUM - SUPERIOR "COSTEÑO", "HOJA REDONDA", "MOLINO ROJO", "FINA ESTAMPA", "MI COSECHA AZUL", "MI COSECHA VERDE", "ZUZU", "ARROZ DEL SUR", "REYNA DE LA CASA", "GALLITO DE ORO", "TAMBEÑO", "DON MEMO", "PAISANA", "SERRANITA", "TROPICAL", "FEROM", "DON CALIXTO", "BURGUES", "ARROZ DEL NORTE", "COSTEÑITO ", en bolsa de bopp / pebd de 500 g, bolsa de bopp / pebd de 750 g, bolsa de bopp / pebd de 800 g, bolsa de bopp / pebd de 850 g, bolsa de bopp / pebd de 900 g, bolsa de bopp / pebd de 950 g, bolsa de bopp / pebd de 1 kg, bolsa de pebd/pebd de 5 kg, saco de polipropileno de 10 kg , saco de polipropileno de 25 kg, saco de polipropileno de 49 kg, saco de polipropileno de 50 kg, bolsa de pebd/pebd de 5250 g, Envase secundario: Bolsa de PEBD cristal de 750 g x 20 unidades, 1 kg x 15 unidades, 1kg x 12 unidades, 5 kg x 4 unidades, 5250 g x 4 unidades., Envase primario: Bolsa de Polipropileno Biorientado (BOPP) de 500 g, 750 g, 800 g, 850 g, 900 g, 950 g, 1 kg, bolsa de polipropileno biorientado (bopp) de 5 kg, 5.25 kg, bolsa de polietileno de baja densidad (pebd/pebd) de 500 g, 750 g, 800 g, 850 g, 900 g, 950 g, 1 kg, Envase secundario: Bolsa de Polietileno de Alta Densidad (PEAD) de 750 g x 20 unidades, Bolsa de Polietileno de Alta Densidad (PEAD) de 1 kg x 15 unidades, Bolsa de Polietileno de Alta Densidad (PEAD) de 1 kg x 12 unidades, Envase secundario: Bolsa de Polietileno de Alta Densidad (PEAD) de 5 kg x 4 unidades, Envase secundario: Bolsa de Polietileno de Alta Densidad (PEAD) de 5.25 kg x 4 unidades Vida Util del Producto: DOCE MESES (12)	E1511514N NKCSAI

	C. ALIMENTOS Y BEBIDAS	**Código del Registro Sanitario**
3	ARROZ ELABORADO - ARROZ BLANCO CORRIENTE - ARROZ CORRIENTE, ARROZ, ARROZ PAISANA DEL NORTE, ARROZ PAISANA DEL NORTE PREMIUM, ARROZ GRAN COSECHA "COSTEÑO", "FAMILIAR HOJA REDONDA", "MOLINO ROJO", "FINA ESTAMPA", "ARROZ DEL SUR", "REYNA DE LA CASA", "ARROZ 10", "PAISANA", "SERRANITA", "TROPICAL", "FEROM", "DON CALIXTO", "BURGUES", "ARROZ DEL NORTE", "COSTEÑITO", en bolsa de bopp / pebd de 500 g, bolsa de bopp / pebd de 750 g, bolsa de bopp / pebd de 800 g, bolsa de bopp / pebd de 850 g, bolsa de bopp / pebd de 900 g, bolsa de bopp / pebd de 950 g, bolsa de bopp / pebd de 1 kg, bolsa de pebd/pebd de 5 kg, saco de polipropileno de 10 kg , saco de polipropileno de 25 kg, saco de polipropileno de 49 kg, saco de polipropileno de 50 kg, bolsa de pebd/pebd de 5250 g, Envase primario: Bolsa de Polipropileno Biorientado (BOPP) de 500 g, 750 g, 800 g, 850 g, 900 g, 950 g, 1 kg, Bolsa de Polipropileno Biorientado (BOPP) de de 5 kg, 5.25 kg, Bolsa de Polietileno de Baja Densidad (PEBD/PEBD) de 500 g, 750 g, 800 g, 850 g, 900 g, 950 g, 1 kg; , Envase secundario: Bolsa de Polietileno de Alta Densidad (PEAD) de 750 g x 20 unidades, Bolsa de Polietileno de Alta Densidad (PEAD) de 1 kg x 15 unidades, Bolsa de Polietileno Alta Densidad (PEAD) de 1 kg x 12 unidades, Envase secundario: Bolsa de Polietileno de Alta Densidad (PEAD) de 5 kg x 4 unidades, Envase secundario: Bolsa de Polietileno de Alta Densidad (PEAD) de 5.25 kg x 4 unidades Vida Util del Producto: 12 meses	E1600614N NKCSAI
4	ARROZ ELABORADO - ARROZ BLANCO ARROCILLO - ARROZ ARROCILLO, ARROZ, ARROZ PAISANA DEL NORTE, ARROZ PAISANA DEL NORTE PREMIUM, ARROZ GRAN COSECHA "COSTEÑO", "HOJA REDONDA", "MOLINO ROJO", "FINA ESTAMPA", "ARROZ DEL SUR", "REYNA DE LA CASA", "SERRANITA", "TROPICAL", "FEROM", "DON CALIXTO", "BURGUES", "ARROZ DEL NORTE", en bolsa de bopp / pebd de 500 g, bolsa de bopp / pebd de 750 g, bolsa de bopp / pebd de 800 g, bolsa de bopp / pebd de 850 g, bolsa de bopp / pebd de 900 g, bolsa de bopp / pebd de 950 g, bolsa de bopp / pebd de 1 kg, bolsa de pebd/pebd de 5 kg, saco de polipropileno de 10 kg , saco de polipropileno de 25 kg, saco de polipropileno de 49 kg, saco de polipropileno de 50 kg Vida Util del Producto: 08 meses	E1600714N NKCSAI
5	ARROZ ELABORADO - ARROZ BLANCO ARBORIO - ARROZ ARBORIO , ARROZ, ARROZ PAISANA DEL NORTE, ARROZ PAISANA DEL NORTE PREMIUM, ARROZ RISOTTO PERFECTO "COSTEÑO", "HOJA REDONDA", "MOLINO ROJO", "FINA ESTAMPA", "ARROZ DEL SUR", "REYNA DE LA CASA", "PAISANA", "SERRANITA", "TROPICAL", "FEROM", "DON CALIXTO", "BURGUES", "COSTEÑITO", en bolsa de bopp / pebd de 500 g, bolsa de bopp / pebd de 750 g, bolsa de bopp / pebd de 800 g, bolsa de bopp / pebd de 850 g, bolsa de bopp / pebd de 900 g, bolsa de bopp / pebd de 950 g , bolsa de bopp / pebd de 1 kg, bolsa de pebd/pebd de 5 kg, saco de polipropileno de 10 kg , saco de polipropileno de 25 kg, saco de polipropileno de 49 kg, saco de polipropileno de 50 kg, bolsa de pebd/pebd de 5250 g Vida Util del Producto: 08 meses	E1521614N NKCSAI
6	ARROZ ELABORADO - ARROZ BLANCO PARBOILED - ARROZ PARBOILED, ARROZ, ARROZ PAISANA DEL NORTE, ARROZ PAISANA DEL NORTE PREMIUM, ARROZ GRANEADO PERFECTO "COSTEÑO", "HOJA REDONDA", "MOLINO ROJO", "FINA ESTAMPA", "ARROZ DEL SUR", "REYNA DE LA CASA", "PAISANA", "SERRANITA", "TROPICAL", "FEROM", "DON CALIXTO", "BURGUES", "CRIOLLO", "DEL CAMPO", "COSTEÑITO", en bolsa de bopp / pebd de 500 g, bolsa de bopp / pebd de 750 g, bolsa de bopp / pebd de 800 g, bolsa de bopp / pebd de 850 g, bolsa de bopp / pebd de 900 g, bolsa de bopp / pebd de 950 g , bolsa de bopp / pebd de 1 kg, bolsa de pebd/pebd de 5 kg, saco de polipropileno de 10 kg , saco de polipropileno de 25 kg, saco de polipropileno de 49 kg, saco de polipropileno de 50 kg, bolsa de pebd/pebd de 5250 g Vida Util del Producto: 12 MESES	E1521714N NKCSAI

23297-2023
Exp. N° 98165-2023-R

	C. ALIMENTOS Y BEBIDAS	**Código del Registro Sanitario**
7	AZÚCAR BLANCA - AZÚCAR, AZÚCAR PAISANA DEL NORTE, AZÚCAR PAISANA DEL NORTE PREMIUM "COSTEÑO", "DULCE COSTEÑA", "HOJA REDONDA", "AZÚCAR DEL SUR", "REYNA DE LA CASA", "PAISANA", "SERRANITA", "TROPICAL", "CAÑA FINA", en bolsa de bopp / pebd de 500 g, bolsa de bopp / pebd de 750 g, bolsa de bopp / pebd de 800 g, bolsa de bopp / pebd de 850 g, bolsa de bopp / pebd de 900 g, bolsa de bopp / pebd de 950 g , bolsa de bopp / pebd de 1 kg, bolsa de pebd/pebd de 5 kg, saco de polipropileno de 10 kg , saco de polipropileno de 25 kg, saco de polipropileno de 49 kg, saco de polipropileno de 50 kg., Envase secundario: Bolsa de PEBD cristal de 750 g x 20 unidades, 1 kg x 15 unidades, 2 kg x 7 unidades, Envase primario: Bolsa de PEBD/PEBD de 2 kg Vida Util del Producto: 01 año	F2000214N NKCSAI
8	AZÚCAR RUBIA - AZÚCAR, AZÚCAR PAISANA DEL NORTE, AZÚCAR PAISANA DEL NORTE PREMIUM "COSTEÑO", "RUBIA COSTEÑA", "HOJA REDONDA", "AZÚCAR DEL SUR", "REYNA DE LA CASA", "PAISANA", "SERRANITA", "TROPICAL", "CAÑA FINA", en bolsa de pebd/pebd de 500 g, bolsa de pebd/pebd de 750 g, bolsa de pebd/pebd de 1 kg, bolsa de pebd/pebd de 2 kg, bolsa de pebd/pebd de 5 kg, saco de polipropileno laminado de 10 kg, saco de polipropileno laminado de 15 kg, saco de polipropileno laminado de 20 kg, saco de polipropileno laminado de 25 kg, saco de polipropileno laminado de 50 kg., Envase secundario: Bolsa de PEBD cristal de 750 g x 20 unidades, 1 kg x 15 unidades, 2 kg x 7 unidades Vida Util del Producto: 01 año	F1001914N NKCSAI

Lima, 18 de diciembre del 2023

MINSA
DIGESA
DCEA

Firmado digitalmente por: MONZON MENDOZA Jose Antonio FAU 20131373237 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 01/03/2024 08:43:05-0500

ASIENTO DE CONTINUACION DEL
CERTIFICADO **23297-2023**
Exp. N° **98165-2023-R**

ANOTACIONES

TRANSFERENCIAS, AMPLIACIONES DE PRESENTACIÓN, MODIFICACIÓN, CAMBIO DE RAZON SOCIAL Y/O DATOS EN EL CERTIFICADO DE REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. La Empresa **COSTEÑO ALIMENTOS S.A.C.,** con Registro Sanitario **E1521514N/NKCSAI,** amplía su denominación comercial a **PREMIUM EXTRA RENDIDOR;** según su solicitud del 8 de febrero de 2024, quedando vigentes las demás condiciones del Certificado N° **23297-2023**. Lima, 26 de febrero de 2024.

10373-2024-RMN

QUEDA PROHIBIDO CUALQUIER AÑADIDURA EN ESTA HOJA. LA SIGUIENTE ANOTACION SERA INDEPENDIENTE A LA PRESENTE

MINSA
DIGESA
DCEA

Firmado digitalmente por: TROYES RIVERA Mario FAU 20131373237 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 22/03/2024 14:21:31-0500

ASIENTO DE CONTINUACION DEL CERTIFICADO **23297-2023**
Exp. N° **98165-2023-R**

ANOTACIONES

TRANSFERENCIAS, AMPLIACIONES DE PRESENTACIÓN, MODIFICACIÓN, CAMBIO DE RAZON SOCIAL Y/O DATOS EN EL CERTIFICADO DE REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

2. La Empresa **COSTEÑO ALIMENTOS S.A.C.** con Registro Sanitario **E1600614N/NKCSAI;** amplia su denominación comercial a **ARROZ SOPA, ARROZ PARA SOPA, ARROZ PARA SOPA 22%,** según su solicitud del 11 de marzo de 2024, quedando vigentes las demás condiciones del Certificado **N°23297-2023., manteniendo el nombre otorgado al producto ARROZ ELABORADO.** Lima, 21 de marzo de 2024.

MINISTERIO DE SALUD
DCEA
DIGESA

Firmado digitalmente por: MARTINEZ REINAGA Limber FAU 20131373237 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 22/03/2024 08:47:12-0500

18715-2024-RMN

QUEDA PROHIBIDO CUALQUIER AÑADIDURA EN ESTA HOJA. LA SIGUIENTE ANOTACION SERA INDEPENDIENTE A LA PRESENTE

ASIENTO DE CONTINUACION DEL
CERTIFICADO **23297-2023**
Exp. N° **98165-2023-R**

ANOTACIONES

TRANSFERENCIAS, AMPLIACIONES DE PRESENTACIÓN, MODIFICACIÓN, CAMBIO DE RAZON SOCIAL Y/O DATOS EN EL CERTIFICADO DE REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

3. La Empresa **COSTEÑO ALIMENTOS S.A.C.,** con códigos de Registros Sanitarios:
   - **E1511514N/NKCSAI;** Amplía su denominación comercial a **PREMIUM - RENDIDOR Y GRANEADITO - FINA SELECCIÓN - SUPERIOR;** Amplía su presentación a **Envase primario: Bolsa PEBD/PEBD de 10 g hasta 100 kg; Envase primario: Saco laminado con BOPP de 10 g hasta 100 kg.**
   - **E1521514N/NKCSAI;** Amplía su denominación comercial a **PREMIUM - ARROZ EXTRA - RENDIDOR Y GRANEADITO - FINA SELECCIÓN - EXTRA;** Amplía su presentación a **Envase primario: Bolsa PEBD/PEBD de 10 g hasta 100 kg; Envase primario: Saco laminado con BOPP de 10 g hasta 100 kg.**

   Según su solicitud del 24 de abril de 2024, quedando vigentes las demás condiciones del Certificado **N° 23297-2023.** Lima, 27 de mayo de 2024.

36294-2024-RMN

QUEDA PROHIBIDO CUALQUIER AÑADIDURA EN ESTA HOJA. LA SIGUIENTE ANOTACION SERA INDEPENDIENTE A LA PRESENTE

MINSA
DIGESA
DCEA

Firmado digitalmente por: TROYES RIVERA Mario FAU 20131373237 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 04/07/2024 11:00:53-0500

ASIENTO DE CONTINUACION DEL
CERTIFICADO **23297-2023**
Exp. N° **98165-2023-R**

ANOTACIONES

TRANSFERENCIAS, AMPLIACIONES DE PRESENTACIÓN, MODIFICACIÓN, CAMBIO DE RAZON SOCIAL Y/O DATOS EN EL CERTIFICADO DE REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

4. La Empresa **COSTEÑO ALIMENTOS S.A.C.** para sus registros sanitarios **E1511514N/NKCSAI, E1521514N/NKCSAI, E1521614N/NKCSAI, E1521714N/NKCSAI, E1600614N/NKCSAI, E1600714N/NKCSAI, F1001914N/NKCSAI, F2000214N/NKCSAI** modifica en el **Rubro A. EMPRESA**, referente a su representante legal **ALFARO BRAVO JORGE LEONARDO JUAN** cambia a **MANUEL ANGEL PASTOR SANCHEZ,** según su solicitud del 03 de julio de 2024, quedando vigentes las demás condiciones del Certificado **N° 23297-2023.**

Lima, 03 de julio de 2024.

MINISTERIO DE SALUD
DCEA
DIGESA

Firmado digitalmente por: MARTINEZ REINAGA Limber FAU 20131373237 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 04/07/2024 09:39:45-0500

52391-2024-RMN

QUEDA PROHIBIDO CUALQUIER AÑADIDURA EN ESTA HOJA. LA SIGUIENTE ANOTACION SERA INDEPENDIENTE A LA PRESENTE

MINSA
DIGESA
DCEA

Firmado digitalmente por: TROYES RIVERA Mario FAU 20131373237 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 20/08/2024 09:45:58-0500

ASIENTO DE CONTINUACION DEL
CERTIFICADO **23297-2023**
Exp. N° **98165-2023-R**

ANOTACIONES

TRANSFERENCIAS, AMPLIACIONES DE PRESENTACIÓN, MODIFICACIÓN, CAMBIO DE RAZON SOCIAL Y/O DATOS EN EL CERTIFICADO DE REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

5. La Empresa **COSTEÑO ALIMENTOS S.A.C.** con Registros Sanitarios **E1511514N/NKCSAI, E1521514N/NKCSAI, E1600614N/NKCSAI,** amplían sus presentaciones a **ENVASE PRIMARIO SACO LAMINADO BOPP de 1 kg a 100 kg,** según su solicitud del 16 de agosto de 2024, quedando vigentes las demás condiciones del Certificado **N°23297-2023.** Lima, 19 de agosto de 2024.

MINISTERIO DE SALUD
DCEA
DIGESA

Firmado digitalmente por: MARTINEZ REINAGA Limber FAU 20131373237 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 20/08/2024 09:22:06-0500

67187-2024-RMN

QUEDA PROHIBIDO CUALQUIER AÑADIDURA EN ESTA HOJA. LA SIGUIENTE ANOTACION SERA INDEPENDIENTE A LA PRESENTE

MINSA
DIGESA
DCEA

Firmado digitalmente por: GONZALES ALARCON Demostenes FAU 20131373237 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 27/02/2025 18:18:04-0500

ASIENTO DE CONTINUACION DEL CERTIFICADO **23297-2023**
Exp. N° **98165-2023-R**

ANOTACIONES

TRANSFERENCIAS, AMPLIACIONES DE PRESENTACIÓN, MODIFICACIÓN, CAMBIO DE RAZON SOCIAL Y/O DATOS EN EL CERTIFICADO DE REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

6. La Empresa **COSTEÑO ALIMENTOS S.A.C.** con Registros Sanitarios**:**
-**E1511514N/NKCSAI:** Amplía su denominación comercial a **GRADO SUPERIOR,** amplía su presentación a **Envase primario: Bolsa de Polipropileno biorientado (BOPP) de 10 g hasta 100 kg; Envase secundario: Bolsa de Polietileno de 1 unidad hasta 100 unidades; Envase secundario: Bolsa de Polietileno de 1 kg hasta 50 kg.**
-E1521514N/NKCSAI: Amplía su denominación comercial a **GRADO EXTRA,** amplía su presentación a **Envase primario: Bolsa de Polipropileno biorientado (BOPP) de 10 g hasta 100 kg; Envase secundario: Bolsa de Polietileno de 1 unidad hasta 100 unidades; Envase secundario: Bolsa de Polietileno de 1 kg hasta 50 kg.**
Según su solicitud del 20 de febrero de 2025, quedando vigentes las demás condiciones del Certificado **N° 23297-2023**. Lima, 27 de febrero de 2025.

MINISTERIO DE SALUD
DCEA
DIGESA

Firmado digitalmente por: POMACHAGUA RIEGA Gisela Celia FAU 20131373237 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27/02/2025 17:42:45-0500

13976-2025-RMN

QUEDA PROHIBIDO CUALQUIER AÑADIDURA EN ESTA HOJA. LA SIGUIENTE ANOTACION SERA INDEPENDIENTE A LA PRESENTE

MINSA
DIGESA
DCEA

Firmado digitalmente por: GONZALES ALARCON Demostenes FAU 20131373237 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 08/05/2025 17:01:06-0500

ASIENTO DE CONTINUACION DEL
CERTIFICADO **23297-2023**
Exp. N° **98165-2023-R**

ANOTACIONES

TRANSFERENCIAS, AMPLIACIONES DE PRESENTACIÓN, MODIFICACIÓN, CAMBIO DE RAZON SOCIAL Y/O DATOS EN EL CERTIFICADO DE REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

7. La Empresa **COSTEÑO ALIMENTOS S.A.C.** con :

Registro Sanitario **E1521514N/NKCSAI** otorgado para el producto **ARROZ ELABORADO**:

- Amplía su marca a **"DEL NORTE EXTRA", "HOJA REDONDA DESDE 1963"**
- Amplía su presentación a **Envase primario: Bolsa de polietileno (PE) de 10 g a 100 kg , Envase primario: Bolsa de polipropileno (PP) de 10 g a 100 kg**

Registro Sanitario **E1511514N/NKCSAI** otorgado para el producto **ARROZ ELABORADO**:

- Amplía su marca a "**COSTEÑO ARROZ DEL NORTE SUPERIOR" , "HOJA REDONDA DESDE 1963"**
- Amplía su presentación a **Envase primario: Bolsa de polietileno (PE) de 10 g a 100 kg , Envase primario: Bolsa de polipropileno (PP) de 10 g a 100 kg**

Según su solicitud del 06 de mayo de 2025, quedando vigentes las demás condiciones del Certificado **N°23297-2023.** Lima, 07 de mayo de 2025.

MINISTERIO DE SALUD
DCEA
DIGESA

Firmado digitalmente por: POMACHAGUA RIEGA Gisela Celia FAU 20131373237 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 08/05/2025 15:02:26-0500

37725-2025-RMN

QUEDA PROHIBIDO CUALQUIER AÑADIDURA EN ESTA HOJA. LA SIGUIENTE ANOTACION SERA INDEPENDIENTE A LA PRESENTE

MINSA
DIGESA
DCEA
Firmado digitalmente por: GONZALES ALARCON Demostenes FAU 20131373237 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 11/06/2025 12:05:36-0500

ASIENTO DE CONTINUACION DEL
CERTIFICADO **23297-2023**
Exp. N° **98165-2023-R**

ANOTACIONES

TRANSFERENCIAS, AMPLIACIONES DE PRESENTACIÓN, MODIFICACIÓN, CAMBIO DE RAZON SOCIAL Y/O DATOS EN EL CERTIFICADO DE REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

8. La Empresa **COSTEÑO ALIMENTOS S.A.C.** con Registros Sanitarios:
-**E1511514N/NKCSAI;** amplía su presentación a **ENVASE SECUNDARIO: BOLSA DE POLIETILENO (PE) DE 1 UNIDAD HASTA 500 UNIDADES.**
-F2000214N/NKCSAI amplía su presentación a **ENVASE PRIMARIO: BOLSA PEBD/PEBD DE 100g HASTA 5 Kg.**
Según su solicitud 06 de junio de 2025, quedando vigentes las demás condiciones del Certificado **N° 23297-2023.** Lima, 10 de junio de 2025.

48609-2025-RMN

QUEDA PROHIBIDO CUALQUIER AÑADIDURA EN ESTA HOJA. LA SIGUIENTE ANOTACION SERA INDEPENDIENTE A LA PRESENTE

MINISTERIO DE SALUD
DCEA
DIGESA
Firmado digitalmente por: PAREDES ROJAS Ivis Jeanett FAU 20131373237 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10/06/2025 17:06:43-0500

MINSA
DIGESA
DCEA

Firmado digitalmente por: GONZALES ALARCON Demostenes FAU 20131373237 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 24/09/2025 16:58:45-0500

ASIENTO DE CONTINUACION DEL
CERTIFICADO **23297-2023**
Exp. N° **98165-2023-R**

ANOTACIONES

TRANSFERENCIAS, AMPLIACIONES DE PRESENTACIÓN, MODIFICACIÓN, CAMBIO DE RAZON SOCIAL Y/O DATOS EN EL CERTIFICADO DE REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

9. La Empresa **COSTEÑO ALIMENTOS S.A.C.,** para sus productos con Registro Sanitario **E1511514N/NKCSAI, E1521514N/NKCSAI, E1521614N/NKCSAI, E1521714N/NKCSAI, E1600614N/NKCSAI, E1600714N/NKCSAI, F1001914N/NKCSAI, F2000214N/NKCSAI,** modifica su representante legal MANUEL ANGEL PASTOR SANCHEZ por **ATALA TALI TABATHA FARIDE.**

   Según su solicitud del 22 de setiembre de 2025, quedando vigentes las demás condiciones del Certificado **N° 23297-2023.**
   Lima 24 de setiembre de 2025.

88764-2025-RMN

QUEDA PROHIBIDO CUALQUIER AÑADIDURA EN ESTA HOJA. LA SIGUIENTE ANOTACION SERA INDEPENDIENTE A LA PRESENTE

MINISTERIO DE SALUD
DCEA
DIGESA

Firmado digitalmente por: POMACHAGUA RIEGA Gisela Celia FAU 20131373237 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24/09/2025 12:04:39-0500

MINSA
DIGESA
DCEA

Firmado digitalmente por: GONZALES ALARCON Demostenes FAU 20131373237 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09/07/2025 15:59:43-0500

MINISTERIO DE SALUD

N° 5027-2025/DCEA/DIGESA/SA

REPUBLICA DEL PERU

Resolución Directoral

Lima, ..9.... de.....julio..... .del. 2025...

VISTO:

MINISTERIO DE SALUD
DCEA
DIGESA

Firmado digitalmente por: ECHEVARRIA CARRASCO Katherine Pierina FAU 20131373237 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 09/07/2025 15:22:21-0500

El expediente N° 48203-2025-CH, ingresado vía VUCE, por la empresa **COSTEÑO ALIMENTOS S.A.C.**, identificada con Registro Único de Contribuyente N° 20536727524, con domicilio fiscal ubicado en Jr. Contralmirante Montero Nro. 429 Int. 301, distrito de Magdalena del Mar, provincia y departamento de Lima, mediante el cual solicita el procedimiento administrativo denominado Validación Técnica Oficial del Plan HACCP para la selección, mezclado y envasado de: **ARROZ FORTIFICADO GRADO EXTRA; ARROZ FORTIFICADO GRADO SUPERIOR** y, para la selección, fraccionamiento y envasado de: **ARROZ ELABORADO; ARROZ ELABORADO; ARROZ ELABORADO; AZÚCAR RUBIA; AZÚCAR BLANCA; TRIGO MOTE; PAPA SECA; ARROZ ELABORADO AÑEJO; ARROZ ELABORADO AÑEJO**, destinados para el consumo humano y, el Informe N° 007791-2025/DCEA/DIGESA, de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones - DCEA; y,

CONSIDERANDO:

Que, con fecha 6 de junio de 2025, conforme al Procedimiento N° 35 del TUPA del MINSA, la empresa **COSTEÑO ALIMENTOS S.A.C.** solicitó la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para la selección, mezclado y envasado de: **ARROZ FORTIFICADO GRADO EXTRA; ARROZ FORTIFICADO GRADO SUPERIOR** y, para la selección, fraccionamiento y envasado de: **ARROZ ELABORADO; ARROZ ELABORADO; ARROZ ELABORADO; AZÚCAR RUBIA; AZÚCAR BLANCA; TRIGO MOTE; PAPA SECA; ARROZ ELABORADO AÑEJO; ARROZ ELABORADO AÑEJO**; destinados para el consumo humano;

Que, el establecimiento de la empresa COSTEÑO ALIMENTOS S.A.C. se encuentra ubicado en Urb. Fundo Bocanegra, Cal. 1 Nro. 134, distrito del Callao, Provincia Constitucional del Callao;

Que, con fecha 19 de junio de 2025, mediante Acta digital de Verificación Documentaria; para la VALIDACION TECNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP (TUPA 35); el personal de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones – DCEA dio inicio a la inspección y evaluación documentaria, a fin de que la empresa remita la documentación que demuestre el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente; siendo que, con fecha 20 de junio de 2025, a través de la Ventanilla Única de Comercio Exterior – VUCE, la empresa remitió la documentación solicitada;

Que, con fecha 27 de junio de 2025, mediante Acta Ficha N° 6 Auditoria Presencial Establecimientos Procesadores de Alimentos Varios, el personal de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones – DCEA/DIGESA realizó la inspección sanitaria al establecimiento de la empresa solicitante, a fin de verificar las condiciones de infraestructura, condiciones sanitarias de producción y, la implementación del Plan HACCP en el proceso productivo de los alimentos mencionados;

Que, con fecha 30 de junio de 2025, el personal de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones – DCEA remitió a la empresa el Acta Digital con Observaciones, a fin de que remita documentación subsanatoria, siendo que, con fechas 30 de junio y 1 de julio de 2025, a través de la Ventanilla Única de Comercio Exterior – VUCE, la empresa remitió documentación orientada al levantamiento de observaciones del Acta Digital;

Que, cabe señalar que, a través de la Ventanilla Única de Comercio Exterior – VUCE, se recibió documentación actualizada y/o complementaria;

Que, el Área Técnica de la presente Dirección, emitió el **Informe N° 007791-2025/DCEA/DIGESA de fecha 4 de julio de 2025**, referente a la inspección sanitaria realizada a la empresa COSTEÑO ALIMENTOS 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; Norma Sanitaria que Establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano, aprobada por Resolución Ministerial N° 591-2008/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 sus 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 sus documentos denominados: MANUAL HACCP PARA LA ELABORACIÓN Y DESPACHO DE ARROZ FORTIFICADO: Código: MA - 08; Versión: 14; Fecha: 30 de junio del 2025, elaborado para la línea de: **mezclado y envasado: arroz fortificado con vitaminas y minerales**, MANUAL HACCP PARA LA ELABORACIÓN Y DESPACHO DE ARROZ BLANCO PILADO, AZÚCAR, TRIGO MOTE Y PAPA SECA: Código: MA - 01; Versión: 13; Fecha: 30 de junio del 2025, elaborado para la línea de: **fraccionamiento y envasado: arroz elaborado (arroz pilado); azúcar rubia; azúcar blanca; trigo mote; papa seca**, 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; Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA; Norma Sanitaria que Establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano, aprobada por Resolución Ministerial N° 591-2008/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, dentro del presente procedimiento, no corresponde incluir nombres comerciales, en concordancia con lo establecido en el artículo 4 de la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA;

Que, por ello, en el presente procedimiento, se excluirán los términos: “extra” y “superior”;

Que, dentro del presente procedimiento, la denominación de los productos se establece en concordancia con lo establecido en el numeral 4.1 de Codex Stan 1-1985, toda vez que, el nombre del alimento debe reflejar su verdadera naturaleza;

Que, por ello, los productos solicitados como: “ARROZ FORTIFICADO GRADO EXTRA”, “ARROZ FORTIFICADO GRADO SUPERIOR”, se incluirán con la denominación de: “arroz fortificado con vitaminas y minerales”, asimismo, el producto solicitado como: “ARROZ ELABORADO AÑEJO”, se incluirá con la denominación de: “arroz elaborado”;

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 a la comercialización de los alimentos destinados al consumo humano, establecidas en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, 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; Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA; Norma Sanitaria que Establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo

Humano, aprobada por Resolución Ministerial N° 591-2008/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 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° 007791-2025/DCEA/DIGESA** de fecha **4 de julio 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 **COSTEÑO ALIMENTOS S.A.C.**, ubicada en Urb. Fundo Bocanegra, Cal. 1 Nro. 134, distrito del Callao, Provincia Constitucional del Callao, para las líneas de: **mezclado y envasado: arroz fortificado con vitaminas y minerales; fraccionamiento y envasado: arroz elaborado (arroz pilado); azúcar rubia; azúcar blanca; trigo mote; papa seca**, destinadas para el 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

MINSA DIGESA DCEA
Firmado digitalmente por: GONZALES ALARCON Demostenes FAU 20131373237 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 19/08/2025 14:15:35-0500

MINISTERIO DE SALUD **N° 6086-2025/DCEA/DIGESA/SA**

REPUBLICA DEL PERU

Resolución Directoral

Lima, 19 de agosto del 2025

MINISTERIO DE SALUD DCEA DIGESA
Firmado digitalmente por: ECHEVARRIA CARRASCO Katherine Pierina FAU 20131373237 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 19/08/2025 11:20:26-0500

VISTOS:

El expediente N° **68539-2025-RECTI** y expediente **N° 48203-2025-CH**, de la empresa **COSTEÑO ALIMENTOS S.A.C.**, identificada con RUC N° 20536727524, con domicilio fiscal ubicado en Jr. Contralmirante Montero Nro. 429 Int. 301, distrito de Magdalena del Mar, provincia y departamento de Lima, sobre rectificación de error material consignado en la Resolución Directoral N° 5027-2025/DCEA/DIGESA/SA; y, el **Informe N.º 009762-2025/DCEA/DIGESA**, que forma parte integrante de la presente Resolución;

CONSIDERANDO:

Que, con fecha 9 de julio de 2025, la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, mediante Resolución Directoral N° 5027-2025/DCEA/DIGESA/SA, otorgó la Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP al establecimiento de la empresa **COSTEÑO ALIMENTOS S.A.C.**, para las líneas de: **mezclado y envasado: arroz fortificado con vitaminas y minerales; fraccionamiento y envasado: arroz elaborado (arroz pilado); azúcar rubia; azúcar blanca; trigo mote; papa seca**, destinadas al consumo humano;

Que, con fecha 4 de agosto de 2025, mediante expediente N° 58539-2025-RECTI, la empresa **COSTEÑO ALIMENTOS S.A.C.** solicitó la rectificación de la Resolución Directoral N° 5027-2025/DCEA/DIGESA/SA, respecto a la línea de: Fraccionamiento y envasado y, la línea de: Mezclado y envasado, de acuerdo a lo consignado en el Plan HACCP y documentación evaluada durante el procedimiento de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP;

Que, cabe señalar que, la empresa sustentó su petitorio en la documentación que obra en el expediente 48203-2025-CH;

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° 009762-2025/DCEA/DIGESA**, de fecha **15 de agosto de 2025**, la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones verificó la documentación obrante en los expedientes **N° 68539-2025-RECTI** y **N° 48203-2025-CH**, la **Resolución Directoral N° 5027-2025/DCEA/DIGESA/SA**, y lo solicitado por el administrado; evidenciando con ello, sin mayor razonamiento lógico, que se incurrió en error material al omitir el término “selección” en las líneas de producción otorgadas, 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° 5027-2025/DCEA/DIGESA/SA**, por lo cual, esta autoridad sanitaria procede a rectificar, tal como se indica:

De la Resolución Directoral N.º 5027-2025/DCEA/DIGESA/SA

ERROR MATERIAL N° 1:

Décimo segundo de la Parte Considerativa:

DONDE DICE:

“CONSIDERANDO:

(…) línea de **mezclado y envasado: arroz fortificado con vitaminas y minerales**; (…) línea de **fraccionamiento y envasado: arroz elaborado (arroz pilado)**; (…)”

DEBE DECIR:

“CONSIDERANDO:

(…) línea de **selección, mezclado y envasado: arroz fortificado con vitaminas y minerales**; (…) línea de **selección, fraccionamiento y envasado: arroz elaborado (arroz pilado)**; (…)”

ERROR MATERIAL N° 2:

Primer párrafo de la Parte Resolutiva:

DONDE DICE:

“SE RESUELVE:

(…) líneas de: **<u>mezclado y envasado</u>: arroz fortificado con vitaminas y minerales**; **<u>fraccionamiento y envasado</u>: arroz elaborado (arroz pilado);** (…)"

DEBE DECIR:

"SE RESUELVE:

(…) líneas de: **<u>selección, mezclado y envasado</u>: arroz fortificado con vitaminas y minerales**; **<u>selección, fraccionamiento y envasado</u>: arroz elaborado (arroz pilado)**; (…)"

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° 009762-2025/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° 5027-2025/DCEA/DIGESA/SA, de Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP otorgada al establecimiento de la empresa COSTEÑO ALIMENTOS S.A.C., según el análisis materializado en el **Informe Nº 009762-2025/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° 5027-2025/DCEA/DIGESA/SA de fecha 9 de julio 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