

FICHA TÉCNICA			
3	CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN:		
3.1	CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN ÚNICO	7750502640008	
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	AGROINDUSTRIAS FLORENCIA RUFF TRADING S.A.C	
3.7	DIRECCIÓN DE LA PLANTA PROCESADORA CON HACCP DE CORRESPONDER	CAL.31 MZA. C6 LOTE. 16 URB. RESIDENCIAL SANTA ANITA LIMA - LIMA - SANTA ANITA	
3.8	PAÍS DE ORIGEN	PERÚ	
3.9	UNIDAD DE DESPACHO	UNIDAD	
3.10	MARCA	PURA CAÑA	
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	30	
3.13	PESO BRUTO DEL ENVASE PRIMARIO EN KILOS (PRODUCTO MÁS ENVASE)	1.01 KILOS	
3.14	VOLUMEN EN METROS CÚBICOS DE ENV. PRIMARIO.	0.000364 m3	
3.15	PESO BRUTO DEL EMPAQUE SECUNDARIO EN KILOS (PRODUCTO MÁS ENVASE)	30.40 KILOS	
3.16	VOLUMEN EN METROS CÚBICOS DE EMP. SECUNDARIO.	0.039742 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	
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.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos
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 BOPP/PEBD)	X
5.3	**Descripción del embalaje (envase secundario)**	**BOLSA POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD**	
5.4	**Vida útil del producto (meses)**	**12 MESES**	
5.5	**Condiciones de almacenamiento recomendadas**	**Conservar en un lugar limpio, fresco y seco a temperatura ambiente, sin exposición al sol, libre de contaminación.**	
5.6	**Indicar las características de apilamiento del bien**	**Máximo: 20 altura (1 kg) colocando en el apilamiento 10 una base de cartón**	

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	**AZÚCAR RUBIA**	**F1022324N NAARFO**	**19/12/2029**

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.	Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.	**fraccionamiento y envasado: arroz pilado superior, arroz pilado extra, arroz pilado superior añejo, azúcar rubia, papa seca, almidón de maíz, fécula de papa y maíz mote**	**27943-2025-CH**	**19/05/2027**

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	
		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)		

Marcar el que corresponde

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.

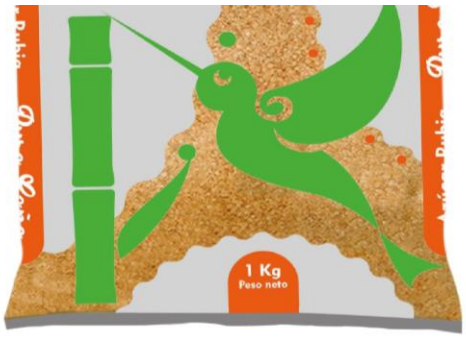
REQUISITOS DEL PROVEEDOR		
12	TIEMPO DE VIDA ÚTIL AL MOMENTO DE LA ENTREGA: El tiempo de vida útil del producto al ingresar al almacén deberá ser de tal manera que permita su consumo, considerando el tiempo de distribución al punto donde será usado y el tiempo de almacenamiento de espera hasta su distribución.	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








1 Kg
Peso neto

340 mm

15 | 77.5 mm | 155 mm | 77.5 mm | 15

20 | 260 mm | 300 mm

Fabricado por:
AGRO INDUSTRIAL PARAMONGA S.A.
RUC: 20135948641
Dirección: AV. FERROCARRIL NRO. 212
PARAMONGA, BARRANCA, LIMA

Fraccionado y Envasado por:
AGROINDUSTRIAS FLORENCIA
RUFF TRADING S.A.C.

RUC: 20605700382

Dirección de establecimiento:
CAL.31 MZA. C6 LOTE. 16 URB. RESIDENCIAL
SANTA ANITA LIMA - LIMA - SANTA ANITA

Registro sanitario: F1022324N / NAARFO

ATENCIÓN AL CLIENTE
942989882
agroindustriasflorencia@gmail.com
gerencia@agroflorencia.com

PRODUCTO PERUANO

Hazard Analysis Critical Control Point HACCP

Pura Caña
Azúcar Rubia Doméstica

Azúcar Rubia Doméstica Pura Caña

1 Kg
Peso neto

Ingredientes:
Azúcar Rubia Doméstica

¡Sabemos lo que usted se merece!

Condiciones de Conservación:
Conservar en un lugar limpio, fresco y seco a temperatura ambiente, sin exposición al sol, libre de contaminación.
Consumir antes de la fecha indicada en el envase.

Información Nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	100 GRAMOS DE AZÚCAR
Energía (Kcal)	380.00
Proteínas (g)	0
Grasas (g)	0
Carbohidratos (g)	97.50
Fibra alimenticia (mg)	0

AGROINDUSTRIAS
FLORENCIA RUFF TRADING SAC.

7 750502 640008

INSTAPRINT SAC
956 695 158

15

15

INSTAPRINT S.A.C.
Empaques Flexibles, nuestra inspiración

INFORMACIÓN			
Cliente	: .	Boc.	2.2
Producto	: INSTA 879 LAMINA AZUCAR RUBIA DOMESTICA PURA CAÑA 1KG		
Preprensa	: Yessica Vega		
Fecha	: 23 Mayo 2025		

DESARROLLO		
Impresora	:	COMEXI F2
Emulsión	:	Interna
Espesor Clisé	:	ITP-60 045
Reducción	:	5.5 mm
Trapping/Lineaje	:	0.3 mm/ 100 lpi

DESARROLLO		
Cilindro	:	-
Piñon	:	300 mm
Frecuencia	:	300 mm
Ancho	:	340 mm
Bandas/Repeticiones	:	02/01

OBSERVACIONES		
Pie de impresión	:	Instaprint
		Cel.: 956 695 158
Estandar de Ref.	:	--
Blanco Sectorizado	:	Si
Ejecutivo	:	Alexander Vilca

COLORES

P.021	P.3501C	BLANCO	NEGRO	Material

FLEXO
FLEXO GROUP DIGITAL

TACA ☑
LÍNEA DE CORTE ☑
DEMASÍA ☐

Firma de Aprobación

Fecha de Aprobación

EL CLIENTE ESTÁ OBLIGADO A REVISAR DETENIDAMENTE DIMENSIONES, TEXTOS, DISTRIBUCIÓN DE ELEMENTOS Y PLANTEAMIENTO DE COLOR. SU FIRMA ES SEÑAL DE APROBACIÓN. INSTAPRINT NO SE RESPONSABILIZA POR CUALQUIER ERROR U OMISIÓN DEL MISMO.

DECLARACIÓN JURADA

Yo, CLAUDIA RUFINA GOMEZ PALOMINO, identificado con DNI N° 46726639, en representación de la empresa AGROINDUSTRIAS FLORENCIA RUFF TRADING S.A.C., con RUC N° 20605700382

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, 17 de setiembre de 2025.

Claudia Rufina Gómez Palomino
REPRESENTANTE LEGAL
DNI 46726639
AGROINDUSTRIAS FLORENCIA RUFF TRADING S.A.C.
RUC 20605700382



Representante Legal
Nombres y Apellidos: Claudia Rufina Gomez Palomino
DNI: 46726639

FICHA TECNICA DE AZUCAR RUBIA

Razón social:
AGROINDUSTRIAS FLORENCIA RUFF TRADING S.A.C.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
Nombre del producto	AZÚCAR RUBIA
Marca	CAÑA REAL, PURA CAÑA
Descripción	Azúcar rubia doméstica, es el producto solido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar *(saccharum sp.)*, mediante procedimiento apropiados, esta constituidas principalmente por cristales de sacarosa, cubiertos por una película de miel madre.
Vida útil	12 meses

Características organolépticas

Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores ajenos al producto
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra, u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto. Granulado homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas.

Características físico químicas

Característica	Especificación	Referencia
Color a 420 nm UI	Máximo 3500	NTP 207.007:2015 AZUCAR. Azúcar rubia. Requisitos.
Cenizas conductimetricas (% m/m)	Máximo 0.5	
Humedad (% m/m)	Máximo 0.40	
Polarización a 20 °C, °Z	Máximo 98	
Azucares 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	

Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	N	C	Limite por g	
					m	M
Aerobios mesofilos	1	3	5	2	$4x10^2$	$2x10^3$
Enterobacteraceas	5	3	5	2	10	10^2
Mohos	2	3	5	2	10	20
Levaduras	2	3	5	2	10	10^2

Presentación por empaque.	250 g, 500 gr, 1 kg. 5 kg, 10 kg, 25 kg, 50 kg. Por bolsón de (250 gr * 100 unidades) Por bolsón de (500 gr * 50 unidades) Por bolsón de (1 kg * 25 unidades)
Envase primario	Bolsa de polipropileno biorentado (BOPP) bilaminado, polietileno (PE), bolsa de BOPP/PEBD
Envase secundario	Bolsa de Polietileno de alta densidad (PEAD)
Dimensiones	

Present.	Largo (cm)	Ancho (cm)	Espesor (cm)
250 gr	55	37	15.5
500 gr	54	37	16
1 kg	52	33	21

Apilamiento	Máximo: 20 altura (1 kg) colocando en el apilamiento 10 una base de cartón Máximo: 20 altura (500 gr) colocando en el apilamiento 10 una base de cartón Máximo: 20 altura (250 gr) colocando en el apilamiento 10 una base de cartón
Almacenamiento.	Conserva en un lugar limpio, fresco y seco, a temperatura ambiente, sin exposición al sol, libre de contaminación.
Interpretación del código de lote	DDMMAA Donde DD: Día de producción del producto MM: Mes de producción del producto AA: Año de producción del producto

Claudia Rufina Gómez Palomino
REPRESENTANTE LEGAL
DNI 46726639
AGROINDUSTRIAS FLORENCIA RUFF TRADING S.A.C.
RUC. 20605700382

MINSA
DIGESA
DCEA

Firmado digitalmente por: GONZALES ALARCON Demostenes FAU 20131373237 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 19/12/2024 12:01:42-0500

26816-2024
Exp. N° 100152-2024-R

REGISTRO SANITARIO

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

A. EMPRESA

AGROINDUSTRIAS FLORENCIA RUFF TRADING S.A.C. - FLORENCIA TRADING S.A.C.
RUC: 20605700382
CAR.VIA EVITAMIENTO MZA. B LOTE. 02 URB. PUCA PUCA MOYOCORRAL (DETRAS DE PANTEON PUCAPUCA); ABANCAY - ABANCAY - APURIMAC
Teléfono/Fax: -
Rep. Legal: GOMEZ PALOMINO CLAUDIA RUFINA

B. ESTABLECIMIENTO

AGROINDUSTRIAS FLORENCIA RUFF TRADING S.A.C. - FLORENCIA TRADING S.A.C.
URB. RESIDENCIAL SANTA ANITA CAL. LOS CUARZOS MZA. C6 LOTE. 16; SANTA ANITA - LIMA - LIMA

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. 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.
h. Cada envío de alimento debe contar la certificación sanitaria oficial del país de origen o su equivalente de conformidad con lo establecido en el artículo 25° del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los alimentos
i. 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: ALTAMIRANO BONETT Danny Janneth FAU 20131373237 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 19/12/2024 10:18:44-0500

26816-2024
Exp. N° 100152-2024-R

C. ALIMENTOS Y BEBIDAS

Código del Registro Sanitario

1. Producto 1 : AZUCAR RUBIA DOMESTICA
   Denominación Comercial: AZUCAR RUBIA - BROWN SUGAR
   Marca: "PURA CAÑA, CAÑA REAL, FLORENCIA, DOÑA RUFI, CAÑA PURA."
   Presentaciones:
   1.- ENVASE PRIMARIO: BOLSA - BOLSON de POLIETILENO (PE), POLIPROPILENO (PP), POLIPROPILENO BIORIENTADO (BOPP), POLIPROPILENO BIORIENTADO (BOPP) BILAMINADO O TRILAMINADO, PAPEL KRAFT de desde 5 g - hasta 50 kg.
   2.- ENVASE SECUNDARIO: BOLSA - BOLSON - SACO de POLIETILENO (PE), POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD (PEAD), POLIPROPILENO (PP), PAPEL KRAFT, POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD (PEBD) de desde 2 kg hasta 50 kg.

   F1022324N
   NAARFO

   Vida útil del Producto: 12 MESES

   Lima, 19 de diciembre del 2024

MINSA
DIGESA
DCEA

Firmado digitalmente por: GONZALES ALARCON Demostenes FAU 20131373237 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 07/05/2025 16:43:40-0500

ASIENTO DE CONTINUACION DEL
CERTIFICADO **26816-2024**
Exp. N° **100152-2024-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 **AGROINDUSTRIAS FLORENCIA RUFF TRADING S.A.C. - FLORENCIA TRADING S.A.C.,** comunica el cambio en el **Rubro B. ESTABLECIMIENTO** de fabricación del producto con código de Registro Sanitario **F1022324N/NAARFO,** debiendo considerar como tal a **CAL.31 MZA. C6 LOTE. 16 URB. RESIDENCIAL SANTA ANITA - LIMA - LIMA,** según su solicitud del 29 de abril de 2025, quedando vigentes las demás condiciones del Certificado **N°26816-2024.** Lima, 05 de mayo de 2025.

35821-2025-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: 07/05/2025 14:50:59-0500

MINSA
DIGESA
DCEA

Firmado digitalmente por: GONZALES ALARCON Demostenes FAU 20131373237 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 21/08/2025 17:19:11-0500

ASIENTO DE CONTINUACION DEL CERTIFICADO **26816-2024**
Exp. N° **100152-2024-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 **AGROINDUSTRIAS FLORENCIA RUFF TRADING S.A.C. - FLORENCIA TRADING S.A.C.,** con código de Registro Sanitario **F1022324N/NAARFO,** precisa en el **Rubro B. ESTABLECIMIENTO** referente a la dirección**,** debiendo considerar como tal a **CAL. 31 MZA. C6 LOTE. 16 URB. RESIDENCIAL SANTA ANITA; LIMA - LIMA - SANTA ANITA,** según su solicitud del 18 de agosto de 2025, quedando vigentes las demás condiciones del Certificado **N°26816-2024.** Lima, 21 de agosto de 2025.

73877-2025-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: 21/08/2025 17:06:41-0500

MINSA
DIGESA
DCEA

Firmado digitalmente por: GONZALES ALARCON Demostenes FAU 20131373237 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 19/05/2025 17:20:55-0500

MINISTERIO DE SALUD

N° 3561-2025/DCEA/DIGESA/SA

REPUBLICA DEL PERU

Resolución Directoral

Lima, ...19.. de.....mayo..... del....2025

VISTO:

Firmado digitalmente por: ECHEVARRIA CARRASCO Katherine Pierina FAU 20131373237 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 19/05/2025 15:08:23-0500

El expediente N° 27943-2025-CH, ingresado vía VUCE, por la empresa **AGROINDUSTRIAS FLORENCIA RUFF TRADING S.A.C. - FLORENCIA TRADING S.A.C.**, identificada con Registro Único de Contribuyente N° 20605700382, con domicilio fiscal ubicado en Car. Vía Evitamiento Mza. B Lote. 02 Urb. Puca Puca Moyocorral (detrás de Panteón PucaPuca), distrito y provincia de Abancay, departamento de Apurímac, mediante el cual solicita el procedimiento administrativo denominado Validación Técnica Oficial del Plan HACCP para el fraccionamiento de: **arroz pilado superior, arroz pilado extra, arroz pilado superior añejo, azúcar rubia, papa seca, almidón de maíz, fécula de papa y maíz mote**; destinados para el consumo humano y, el Informe N° 005413-2025/DCEA/DIGESA, de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones - DCEA; y,

CONSIDERANDO:

Que, con fecha 4 de abril de 2025, conforme al Procedimiento N° 35 del TUPA del MINSA, la empresa **AGROINDUSTRIAS FLORENCIA RUFF TRADING S.A.C. - FLORENCIA TRADING S.A.C.** solicitó la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para el fraccionamiento de: **arroz pilado superior, arroz pilado extra, arroz pilado superior añejo, azúcar rubia, papa seca, almidón de maíz, fécula de papa y maíz mote**, destinados para el consumo humano;

Que, el establecimiento de la empresa **AGROINDUSTRIAS FLORENCIA RUFF TRADING S.A.C. - FLORENCIA TRADING S.A.C.** se encuentra ubicado en Calle. 31 Mza. C6 Lote. 16, Urb. Residencial Santa Anita, distrito de Santa Anita, provincia y departamento de Lima;

Que, con fecha 10 de abril de 2025, 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 y evaluación documentaria, otorgándole

a la empresa dos (02) días hábiles, a fin de que remita documentación que demuestre el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente;

Que, con fecha 11 de abril de 2025, a través de la Ventanilla Única de Comercio Exterior – VUCE, el personal de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones – DCEA comunicó a la empresa que la inspección sanitaria tendría como fecha de inicio el día 16 de abril de 2025;

Que, con fecha 15 de abril de 2025, a través de la Ventanilla Única de Comercio Exterior – VUCE, la empresa remitió la documentación solicitada;

Que, con fecha 16 de abril de 2025, mediante Acta ficha N° 6, 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, sin embargo, durante la inspección, mediante Acta de Inspección Sanitaria, se realizaron observaciones correspondientes a la infraestructura y condiciones sanitarias del establecimiento en general, otorgándole a la empresa diez (10) días hábiles, a fin de que subsane dichas observaciones;

Que, con fecha 28 de abril 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 1 de mayo de 2025, la empresa remitió documentación orientada al levantamiento de observaciones;

Que, con fecha 6 de mayo de 2025, mediante Acta de Subsanación de Observaciones, el personal de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones – DCEA/DIGESA realizó la inspección sanitaria de subsanación al establecimiento de la empresa solicitante, a fin de verificar el levantamiento de observaciones derivadas de la inspección presencial de fecha 16 de abril de 2025;

Que, cabe señalar que, mediante 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° 005413-2025/DCEA/DIGESA de fecha 13 de mayo de 2025**, referente a la inspección sanitaria realizada a la empresa AGROINDUSTRIAS FLORENCIA RUFF TRADING S.A.C. - FLORENCIA TRADING 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 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) 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 su documento denominado: PLAN HACCP Código: HACCP-F, Versión 03, Fecha: 23/04/2025, elaborado para la línea de: **fraccionamiento y envasado: arroz elaborado (arroz pilado), azúcar rubia, papa seca, almidón de maíz, fécula de papa y maíz mote**, destinada 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, dentro del presente procedimiento, no corresponde incluir nombres comerciales y genéricos; presentaciones, sabores, materia prima, formas de uso, 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 y, de acuerdo, con lo establecido en el numeral 4.1 del Codex Stan 1- 1985;

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

Que, dentro del presente procedimiento, la denominación del producto solicitado se establece según la descripción declarada en el Plan HACCP y, en concordancia con lo establecido en el numeral 4.1 del Codex Stan 1-1985;

Que, por ello, dentro del presente procedimiento, los productos evaluados como: Arroz pilado superior, arroz pilado extra y arroz pilado superior añejo, se incluirán con la denominación de: “arroz elaborado (arroz pilado)”;

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 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) 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° 005413-2025/DCEA/DIGESA** de fecha **13 de mayo 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 **AGROINDUSTRIAS FLORENCIA RUFF TRADING S.A.C. - FLORENCIA TRADING S.A.C.**, ubicada en Calle. 31 Mza. C6 Lote. 16, Urb. Residencial Santa Anita, distrito de Santa Anita, provincia y departamento de Lima, para la línea de: **fraccionamiento y envasado: arroz elaborado (arroz pilado), azúcar rubia, papa seca, almidón de maíz, fécula de papa y maíz mote**, destinada 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 005413 - 2025/DCEA/DIGESA

A : **Ing. DEMÓSTENES GONZÁLES ALARCÓN**
Director Ejecutivo
DIRECCIÓN DE CERTIFICACIONES Y AUTORIZACIONES

ASUNTO : Informe de solicitud de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP

REFERENCIA : SUCE N° 2025221966 del 04/04/2025.

FECHA : **LIMA, 13 DE MAYO DE 2025**

Exp.N° 27943-2025-CH

I. ANTECEDENTES

Con fecha 04 de abril del 2025, la empresa **AGROINDUSTRIAS FLORENCIA RUFF TRADING S.A.C.** con RUC N° 20605700382, solicita la Validación Técnica Oficial de su Plan HACCP, para el fraccionamiento de: **arroz pilado superior, arroz pilado extra, arroz pilado superior añejo, azúcar rubia, papa seca, almidón de maíz, fécula de papa y maíz mote,** destinados para el consumo humano.

El establecimiento declarado por la empresa **AGROINDUSTRIAS FLORENCIA RUFF TRADING S.A.C.** (en adelante LA EMPRESA) se encuentra ubicado según detalle consignado en el acta de inspección CALLE. 31 MZA. C6 LOTE. 16, URB. RESIDENCIAL SANTA ANITA, distrito de SANTA ANITA, departamento y provincia de LIMA.

Con fecha 10 de abril del 2025, mediante sistema VUCE, se remite el Acta Digital de Verificación Documentaria para la VALIDACION TECNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP (TUPA 35) a la empresa, otorgándole dos (02) días hábiles, para que remita el acta digital con la información, que demuestre el cumplimiento a la normativa sanitaria vigente.

MINISTERIO DE SALUD DCEA DIGESA E. CAMPOS

Con fecha 11 de abril del 2025, mediante el sistema VUCE se notificó a la empresa, fecha de inspección sanitaria, para el miércoles 16 de abril del 2025.

Con fecha 15 de abril del 2025, la empresa remite la documentación solicitada a través de la VUCE.

Con fecha 16 de abril del 2025, mediante Acta ficha N°6, el personal de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones realizó la inspección sanitaria al establecimiento de LA EMPRESA solicitante; a fin de verificar las condiciones higiénico-sanitarias de producción e implementación de su Plan HACCP en los procesos productivos de los alimentos antes mencionados. Al respecto, hay que precisar que durante la inspección se realizaron observaciones a infraestructura y condiciones sanitarias del establecimiento en general, las mismas que fueron consignadas en el acta de inspección sanitaria para la validación técnica oficial del sistema HACCP, otorgándole diez (10) días hábiles para el levantamiento de observaciones

Con fecha 28 de abril del 2025, se remite a la empresa mediante el Sistema VUCE el acta digital con observaciones para subsanar, otorgándole dos (02) días hábiles.

Con fecha 01 de mayo del 2025, mediante el Sistema VUCE la empresa remite documentación para la subsanación de observaciones del acta digital documentaria.

Con fecha 06 de mayo del 2025, mediante acta de subsanación de observaciones, el personal de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones realizó la inspección sanitaria al establecimiento de LA EMPRESA solicitante; a fin de verificar las condiciones higiénico-sanitarias de producción e

implementación de su Plan HACCP en los procesos productivos de los alimentos antes mencionados.

Cabe señalar que, mediante la VUCE, se recibió documentación actualizada y/o complementaria, que obra en el expediente.

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 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); 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 en mención **aplica** las Buenas Prácticas de Manufactura y el Programa de Higiene y Saneamiento, de conformidad con sus respectivos documentos, remitidos para el presente procedimiento.

MINISTERIO DE SALUD DCEA DIGESA E. CAMPOS

Del Plan HACCP

No procede incluir en el presente procedimiento nombres comerciales y genéricos; presentaciones, sabores, materia prima, formas de uso, según lo dispuesto en el artículo 4° de la "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas", aprobada por R.M. N°449-2006/MINSA y según lo establecido en el numeral 4.1 del Codex Stan 1-1985, en tal sentido, los términos: **"extra", "superior", "superior añejo",** no son aplicables al presente procedimiento.

La denominación del producto solicitado para el presente procedimiento se establece según la descripción de producto declarada en el Plan HACCP y de conformidad con lo establecido en el numeral 4.1 del Codex Stan 1-1985. Por lo que el producto evaluado descrito como Arroz pilado superior, arroz pilado extra y arroz pilado superior añejo se incluye en el presente procedimiento con la denominación **"arroz elaborado (arroz pilado)"**.

La empresa en mención aplica lo establecido en su PLAN HACCP Código: HACCP-F, Versión 03, Fecha:23/04/2025, para la línea de **fraccionamiento y envasado**: **arroz elaborado (arroz pilado), azúcar rubia, papa seca, almidón de maíz, fécula de papa y maíz mote**, destinados para el consumo humano, conforme con lo establecido en el "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; "Principios Generales de Higiene de los Alimentos" (CAC/RCP 1-1969); y las normas sanitarias específicas aplicables.

Cabe señalar que, el presente procedimiento tiene alcance para la fabricación, elaboración e industrialización de los alimentos, 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 D. S. N° 007-98-SA; en concordancia con la Ley de Inocuidad

de los Alimentos y su reglamento, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 034-2008/AG.

III. CONCLUSIONES

3.1 La empresa AGROINDUSTRIAS FLORENCIA RUFF TRADING S.A.C. **Aplica** en forma efectiva los procedimientos del Sistema HACCP para las líneas de**: fraccionamiento y envasado**: **arroz pilado, azúcar rubia, papa seca, almidón de maíz, fécula de papa y maíz mote**, destinadas para el consumo humano 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.

3.2 Adjuntar el presente informe al Expediente Principal, N° 27943-2025-CH.

MINISTERIO DE SALUD DCEA DIGESA E. CAMPOS

IV. RECOMENDACIÓN

4.1 Remitir el presente informe al Área Legal – DCEA, para continuar con el trámite correspondiente.

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

Atentamente,

GILDA KATHERINE HUAPAYA FERNANDEZ
Ingeniera de Alimentos
CIP N° 275001

DCEA: DGA/ECL/GKHF/lssj