

FICHA TÉCNICA			
3	**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN:**		
3.1	**CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN ÚNICO**	**AZUCARRD-C3-05**	
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**	**DFRANJ SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA**	
3.7	**DIRECCIÓN DE LA PLANTA PROCESADORA CON HACCP DE CORRESPONDER**	**JR. LOS CHASQUIS NRO. 165 URB. PAUCARBAMBA AMARILIS - HUANUCO - HUANUCO**	
3.8	**PAÍS DE ORIGEN**	**PERÚ**	
3.9	**UNIDAD DE DESPACHO**	**UNIDAD**	
3.10	**MARCA**	**C3 P PROTECCION EN TUS MANOS**	
3.11	**CONTENIDO NETO ESPECÍFICO**	a) 1 kg	
		b) 5 kg	**X**
		c) 25 kg	
		d) Otro: (completar con información adicional, de ser el caso).	
3.12	**UNIDADES POR EMBALAJE**	5 unidades de 5 kg	

3.13	**PESO BRUTO DEL ENVASE PRIMARIO EN KILOS (PRODUCTO MÁS ENVASE)**	5.025 KILOS	
3.14	**VOLUMEN EN METROS CÚBICOS DE ENV. PRIMARIO.**	0.0082 m^3	
3.15	**PESO BRUTO DEL EMPAQUE SECUNDARIO EN KILOS (PRODUCTO MÁS ENVASE)**	25.135 KILOS	
3.16	**VOLUMEN EN METROS CÚBICOS DE EMP. SECUNDARIO.**	0.025 m^3	
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 C3 P PROTECCION EN TUS MANOS X 5 KG	
5.2	**Material de envase primario**	a) Bolsa plástica	
		b) Bolsa de papel	
		c) Otro: Bolsa de polietileno (PE)	**X**
5.3	**Descripción del embalaje (envase secundario)**	Bolsa de polietileno (PE)	
5.4	**Vida útil del producto (meses)**	12 meses	
5.5	**Condiciones de almacenamiento recomendadas**	Conservar en lugar fresco, limpio, seco y ventilado, lejos de agentes químicos y otros productos extraños	
5.6	**Indicar las características de apilamiento del bien**	Parihuela (1m x 2m) con 40 bolsones de 5 x 5 kg cada uno.	

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	"Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.	AZÚCAR RUBIA	F1006225N YADRSC	19/12/2030

	Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.				
6.2	Para productos nacionales: Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial Nº 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial Nº 449-2006-MINSA y sus modificatorias.		FRACCIONAMIENTO Y ENVASADO: ARROZ ELABORADO Y AZÚCAR RUBIA	96864-2025-CH	23/12/2027
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

1. IMAGEN DEL BIEN



2. IMAGEN ETIQUETA





FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

1. **Nombre del producto:**
   Azúcar rubia
2. **Descripción del producto:**
   El Azúcar rubia C3 P PROTECCION EN TUS MANOS es un 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. **Marca:**
   C3 P PROTECCION EN TUS MANOS
4. **Características técnicas**

4.1 Características organolépticas

Característica	Especificación
Color	Amarillo pardo
Olor y sabor	Característico al producto.
Aspecto	No presenta insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.

4.2 Características fisicoquímicas

Característica	Especificación
Polarización a 20°C, °Z	Mín. 98,00
Humedad, % m/m	Máx. 0,40
Cenizas conductimétricas, % m/m	Máx. 0,50
Color a 420 nm, UI	Máx. 2400
Azúcares reductores, % m/m	Máx. 0,5
Sustancias insolubles (sedimentos) mg/kg	Máx. 500
Factor de seguridad	No mayor de 0,3 para polarización mayor de 96 °Z
Arsénico (As)	Máx. 1,0 mg/kg
Cobre (Cu)	Máx. 1,5 mg/kg
Plomo (Pb)	Máx. 0,5 mg/kg

4.3 Características de inocuidad

Agente microbiano	Categoría	Clase	N	c	Límite en g	
Aerobios mesófilos	1	3	5	2	4×10^2	2×10^3
Enterobacteriaceas	5	3	5	2	10	10^2
Mohos	2	3	5	2	10	20
Levaduras	2	3	5	2	10	10^2

5. **Envases y embalaje:**

Envase primario:
- Bolsa de polietileno (PE)

Envase secundario:
- Bolsa de polietileno (PE) – (5 unidades x 5 kg)

6. **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 distribuidor, dirección del distribuidor, RUC, número de registro sanitario, país de producción, condiciones de almacenamiento, peso neto)
7. **Rotulado:**
   El rotulado contiene la siguiente información:
   - Fecha de producción (dd/mm/aaaa)
   - Fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa)
   - Lote: Según sistema de la planta
8. **Almacenamiento y transporte:**
   - Almacenar en un lugar seco, fresco, limpio, ventilado, sin olores penetrantes, bajo techo, sobre parihuelas, fuera del alcance de rayos solares y lluvia, alejado de productos químicos y materiales de limpieza.
   - Apilar en parihuelas de 1m x 2m con 40 bolsones de 5 x 5 kg cada uno
9. **Vida útil y conservación:**
   - El tiempo de vida útil del producto es de 12 meses desde la fecha de producción, almacenado en ambiente bajo sombra, fresco y seco a menos de 30º C.
   - Las Fechas de Producción y de Expiración se encuentran en el empaque impreso con una tinta resistente al retiro.
10. **Condiciones de distribución:**
    La distribución se realiza en vehículos autorizados y verificados, en condiciones adecuadas de limpieza e higiene, sin presencia de olores extraños. El producto se traslada a temperatura ambiente.
11. **Instrucciones de uso:**
    - Verificar que el producto conserve su cierre hermético.
    - Mantener el producto protegido de posibles fuentes de contaminación, como insectos, roedores y otros animales.
    - Cumplir con las condiciones de conservación y respetar las fechas de vencimiento establecidas

DECLARACIÓN JURADA

Yo, Pilar Casimiro Silva, identificada con DNI N° 44892331, en representación de la empresa MULTILIMP S.A.C., con RUC N° 20608980963.
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, 13 de febrero de 2026.





_____

Representante Legal
Nombres y Apellidos: Pilar Casimiro Silva
DNI N°44892331

MINSA
DIGESA
DCEA

Firmado digitalmente por: GONZALES ALARCON Demostenes FAU 20131373237 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 22/12/2025 15:51:46-0500

27064-2025
Exp. N° 110413-2025-R

REGISTRO SANITARIO

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

A. EMPRESA

DFRANJ SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA
RUC: 20607445045
JR.LOS CHASQUIS NRO. 165 URB. PAUCARBAMBA (COSTADO DEL COLEGIO CÉSAR VALLEJO) - AMARILIS - HUANUCO - HUANUCO
Teléfono/Fax: -
Rep. Legal: TRIGO RAMIREZ DANNY DANIEL

B. ESTABLECIMIENTO

DFRANJ SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA
JR.LOS CHASQUIS NRO. 165 URB. PAUCARBAMBA (COSTADO DEL COLEGIO CÉSAR VALLEJO) - AMARILIS - HUANUCO - HUANUCO

C. ALIMENTOS Y BEBIDAS

Código del Registro Sanitario

... Continua en la página 2

MINISTERIO DE SALUD
DCEA
DIGESA

Firmado digitalmente por: POMACHAGUA RIEGA Gisela Celia FAU 20131373237 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 22/12/2025 14:35:51-0500

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 ítem 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.
j. El código de Registro Sanitario que se está fraccionando es F1003110N/LBCRSA

27064-2025
Exp. N° 110413-2025-R

C. ALIMENTOS Y BEBIDAS

Código del Registro Sanitario

1. Producto 1 : AZUCAR RUBIA
   Denominación Comercial: AZÚCAR RUBIA
   Marca: "LEÓN HUANUQUEÑO", "EL KOROCHANO ALEGRE", "PANCHITA", "RICOTRIZ", "GUSTA MAS", "EL CHASQUI" "C3 P PROTECCION EN TUS MANOS"
   Presentaciones:
   1.- Envase primario: bolsa de polipropileno biorientado (BOPP) bilaminado de 50 g hasta 30 kg.
   2.- Envase primario: bolsa de polietileno de baja densidad (PEBD) de 50 g hasta 30 kg.
   3.- Envase primario: bolsa de polietileno (PE) de 50 g hasta 30 kg.
   4.- Envase secundario: bolsa de polietileno (PE) de 2 unidades hasta 200 unidades.
   5.- Envase secundario: saco de polipropileno de 2 unidades hasta 300 unidades.

   F1006225N
   YADRSC

   Vida útil del Producto: 12 meses.

   Lima, 19 de diciembre del 2025

MINSA
DIGESA
DCEA

Firmado digitalmente por: GONZALES ALARCON Demostenes FAU 20131373237 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 23/12/2025 15:46:02-0500

MINISTERIO DE SALUD **N° 9494-2025/DCEA/DIGESA/SA**

REPUBLICA DEL PERU

Resolución Directoral

Lima, 23 de diciembre del 2025

MINISTERIO DE SALUD
DCEA
DIGESA

Firmado digitalmente por: ECHEVARRIA CARRASCO Katherine Pierina FAU 20131373237 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 23/12/2025 14:45:45-0500

VISTO:

El expediente **N° 96864-2025-CH,** ingresado vía VUCE, por la empresa **DFRANJ SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA**, identificada con Registro Único de Contribuyente N° 20607445045, con domicilio fiscal ubicado en Jr. Los Chasquis Nro. 165 Urb. Paucarbamba (costado del colegio César Vallejo), distrito de Amarilis, provincia y departamento de Huánuco, mediante el cual solicita el procedimiento administrativo denominado Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para el fraccionamiento de: **arroz pilado (arroz superior), arroz pilado (arroz extra), arroz pilado (arroz simple), azúcar rubia**, destinados para el consumo humano y, el Informe N° 0015335-2025/DCEA/DIGESA, de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones - DCEA; y,

CONSIDERANDO:

Que, con fecha 17 de octubre de 2025, la empresa **DFRANJ SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA** solicitó la Validación Técnica Oficial de su Plan HACCP para el fraccionamiento de: **arroz pilado (arroz superior), arroz pilado (arroz extra), arroz pilado (arroz simple), azúcar rubia**, destinados para el consumo humano;

Que, el establecimiento de la empresa solicitante se encuentra ubicado en Jr. Los Chasquis Nro. 165 Urb. Paucarbamba, distrito de Amarilis, provincia y departamento de Huánuco;

Que, con fecha 23 de octubre de 2025, a través de la Ventanilla Única de Comercio Exterior – VUCE, mediante Acta Digital De Verificación Documentaria para la VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP (TUPA 35), el personal de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones – DCEA 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, sin embargo, con fecha 27 de octubre de 2025, la empresa solicitó una ampliación de plazo de tres (03) días hábiles, la cual fue admitida, siendo que, con fecha 31 de octubre de 2025, la empresa remitió la documentación solicitada;

Que, con fecha 20 de noviembre 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, sin embargo, con fecha 24 de noviembre de 2025, la empresa solicitó una ampliación de plazo de un (01) día hábil, siendo que, con fecha 25 de noviembre de 2025, la empresa remitió documentación orientada al levantamiento de observaciones;

Que, con fecha 26 de noviembre de 2025, a través de la Ventanilla Única de Comercio Exterior – VUCE, el personal de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones – DCEA reiteró a la empresa el Acta Digital con Observaciones y sus Manuales, otorgándole un (01) día hábil, siendo que, con fecha 27 de noviembre de 2025, la empresa remitió documentación orientada al levantamiento de observaciones;

Que, con fecha 28 de noviembre de 2025, mediante Oficio N° 00012444-2025-DIGESA-DCEA, se solicitó a la Dirección Regional de Salud de Huánuco - DIRESA Huánuco realizar la inspección sanitaria presencial;

Que, con fecha 1 de diciembre 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 3 de diciembre de 2025;

Que, con fecha 3 de diciembre de 2025, mediante Acta Ficha N° 6 – Acta de Auditoría Presencial de Establecimientos Procesadores de Alimentos Varios, el personal de la Dirección Regional de Salud de Huánuco - DIRESA Huánuco 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 de su Plan HACCP en el proceso productivo de los alimentos antes mencionados, sin embargo, se realizaron observaciones documentarias correspondiente a los ítems: 9.18 y 10.12 del Acta de Auditoría Presencial, otorgándole a la empresa tres (03) días hábiles, a fin de realizar el levantamiento de las mismas;

Que, con fecha 4 de diciembre de 2025, a través de la Ventanilla Única de Comercio Exterior – VUCE, la empresa remitió documentación orientada al levantamiento de observaciones, correspondiente a los ítems: 9.18 y 10.12 del Acta de Auditoría Presencial;

Que, con fecha 5 de diciembre de 2025, a través de la Ventanilla Única de Comercio Exterior – VUCE, el personal de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones – DCEA solicitó a la empresa remitir su Plan HACCP actualizado, siendo que, con fecha 5 de diciembre de 2025, la empresa remitió su Plan HACCP actualizado;

Que, resulta necesario precisar que, vía correo electrónico, el personal de la Dirección Regional de Salud de Huánuco - DIRESA Huánuco remitió el Acta de Auditoría Presencial;

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 Dirección de Certificaciones y Autorizaciones, emite el **Informe N° 0015335-2025/DCEA/DIGESA**, de fecha **16 de diciembre de 2025**, referente a las inspecciones sanitarias realizadas a la empresa DFRANJ SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA;

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

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

Que, cuenta con **Manual de Buenas Prácticas de Manipulación o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**: La empresa aplica en su establecimiento lo normado en 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: 001-2025-HADF,versión 03, emisión junio 2025, elaborado para la línea de: **Fraccionamiento y envasado: arroz elaborado (arroz pilado); azúcar rubia**,

destinada al consumo humano, conforme con lo establecido en el "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", aprobado por Decreto Supremo N.º 007-98-SA; "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas", aprobada por Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA; "Principios Generales de Higiene de los Alimentos" (CAC/RCP 1-1969) 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;

Que, por ello, en el presente procedimiento, se excluirán los términos: "extra", "superior", "simple";

Que, asimismo, dentro del presente procedimiento, la denominación de los productos se establece en función a la información declarada en su Plan HACCP y según lo establecido en el numeral 4.1 del Codex Stan 1-1985;

Que, por ello, en el presente procedimiento, los productos solicitados como: arroz pilado (arroz superior), arroz pilado (arroz extra), arroz pilado (arroz simple), 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 a la empresa 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 la línea otorgada 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; 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;

Que, en ese sentido, del análisis de los actuados y estando a las conclusiones abordadas, en el **Informe N° 0015335-2025/DCEA/DIGESA**, de fecha **16 de diciembre de 2025**, por la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones - DCEA; y,

Que, 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 **DFRANJ SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA** en su establecimiento ubicado en Jr. Los Chasquis Nro. 165 Urb. Paucarbamba, distrito de Amarilis, provincia y departamento de Huánuco, para la línea de: **Fraccionamiento y envasado: arroz elaborado (arroz pilado); azúcar rubia**, 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