

FICHA TÉCNICA							
3	**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN:**						
3.1	**CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN ÚNICO**	FRIXNUTREN002					
3.2	**CATÁLOGO**	**ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO**					
3.3	**CATEGORÍA**	**FRIJOL CANARIO**					
3.4	**DENOMINACIÓN DEL BIEN**	**FRIJOL CANARIO**					
3.5	**DESCRIPCIÓN GENERAL**	El frijol canario es el grano maduro y seco procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.					
3.6	**NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL PRODUCTOR**	**CORPORACION LON S.A.C.**					
3.7	**DIRECCIÓN DE LA PLANTA PROCESADORA CON AUTORIZACIÓN SANITARIA**	AV.LOS EUCALIPTOS S/N - PARCELA 10, INTERIOR NAVE 58 Z.I. SECTOR SANTA GENOVEVA - LURIN - LIMA					
3.8	**PAÍS DE ORIGEN**	PERÚ					
3.9	**UNIDAD DE DESPACHO**	UNIDAD					
3.10	**MARCA**	**NUTREVIDA**					
3.11	**CONTENIDO NETO ESPECÍFICO**	a) 500 g				x	
		b) 1 kg					
		c) 5 kg					
		d) Otro: (completar con información adicional, de ser el caso).					
3.12	**UNIDADES POR EMBALAJE**	12					
3.13	**PESO BRUTO DEL ENVASE PRIMARIO EN KILOS (PRODUCTO MÁS ENVASE)**	504 g					
3.14	**VOLUMEN EN METROS CÚBICOS DE ENV. PRIMARIO.**	0.000936 m3					
3.15	**PESO BRUTO DEL EMPAQUE SECUNDARIO EN KILOS (PRODUCTO MÁS ENVASE)**	6.07 kg					
3.16	**VOLUMEN EN METROS CÚBICOS DE EMP. SECUNDARIO.**	0.00924 m3					
REQUISITOS DEL PRODUCTOR							
4	**CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN A PRESENTAR POR EL PRODUCTOR:**	**ESPECIFICACIÓN**					
	REQUISITOS DE CALIDAD **REFERENCIA: NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos y NTP 205.015:2015/COR 1:2016**						
	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)"						
4.1	**Uniformidad** Marcar la calidad que corresponda al bien ofertado	Cada lote de frijol deberá estar conformado por la misma variedad.					
		EXTRA		**SUPERIOR**	x	**CORRIENTE**	
		Variedad contrastante: máx. 1,00 %		Variedad contrastante: máx. 2,00 %		Variedad contrastante: máx. 4,00 %	
4.2	**Contenido de humedad**	Máximo 15%					
4.3	**Sanidad**	Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadíos					
		Ausencia de granos hongueados					
4.4	**Grado de calidad** Marcar la calidad que corresponda al bien ofertado	**EXTRA**		**SUPERIOR**	x	**CORRIENTE**	
		Grano enfermo: 0,00 %		Grano enfermo: 0,00 %		Grano enfermo: 0,00 %	
		Grano picado: máx. 1,00 %		Grano picado: máx. 2,00 %		Grano picado: máx. 3,00 %	
		Grano partido o quebrado: máx. 1,00 %		Grano partido o quebrado: máx. 2,00 %		Grano partido o quebrado: máx. 3,00 %	
		Grano arrugado: máx. 1,00 %		Grano arrugado: máx. 2,00 %		Grano arrugado: máx. 4,00 %	
		Materias extrañas: máx. 0,050 %		Materias extrañas: máx. 0,075 %		Materias extrañas: máx. 1,00 %	
	REQUISITOS DE INOCUIDAD: SOLICITADOS POR EL REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA D.S. N° 004-2011-AG Y SUS MODIFICATORIAS Y COMPLEMENTARIAS						
	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)"						
		REQUISITOS				**REFERENCIA**	
4.5	**Contaminante biológico**	**n**	**c**	**m**	**M**	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. V.1 Granos secos.	
4.5.1	**Mohos (ufc/g)**	5	2	10^4	10^5		
4.6	**Contaminante químico**						
4.6.1	**Cadmio**	Máximo 0,1 mg/kg				CXS 193-1995. NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS	
4.6.2	**Plomo**	Máximo 0,1 mg/kg					

4.6.3	**LMR de plaguicidas (ppm, máximo)**	Los establecidos en la normativa de referencia, Numeral 14 FRIJOL, grano seco	NTS N° 128-MINSA/2016/DIGESA Norma sanitaria que establece los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas de uso agrícola en alimentos de consumo humano, aprobada por R.M. 1006- 2016/MINSA

5	**CARACTERÍSTICAS COMERCIALES DEL BIEN DECLARADAS POR EL PRODUCTOR**		
5.1	**Nombre comercial del bien**	FRIJOL CANARIO NUTREVIDA	
5.2	**Grado de calidad (Marcar la calidad que corresponda al bien ofertado)**	a) Extra	
		b) Superior	**x**
		c) Corriente	
5.3	**Material del envase primario**	a) Bolsa de polipropileno biorientado	
		b) Otro: Bolsa laminada de BOPP / PEBD	**x**
5.4	**Descripción del embalaje (envase secundario)**	Bolsa de sobre empaque Polietileno Cristal de Baja Densidad Sellada	
5.5	**Unidades por embalaje**	12 unidades por embalaje	
5.6	**Vida útil del producto (meses)**	12 meses	
5.7	**Condiciones de almacenamiento recomendadas**	Conservar en lugar fresco y seco, lejos de agentes químicos o productos diferentes a alimentos	
5.8	**Indicar las características de apilamiento del bien**	Paleta con 165 paquetes de 12 x 0.5 g cada uno (15 paquetes por cama x 11 camas de alto)	

6	**DE HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTO**	**REFERENCIA**	**ALCANCE**	**CÓDIGO**	**VIGENCIA**
6.1	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria-SENASA	Según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.	PROCESAMIENTO PRIMARIO - HORTALIZAS - FRIJOL CANARIO (PHASEOLUS VULGARIS)	N° 000440-MINAGRI-SENASA-LIMA CALLAO	Indeterminada

7	**ENVASE y/o EMBALAJE:**	**REFERENCIA**	**DATOS DEL PRODUCTOR**
7.1	El producto se envasará en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuidad o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases, incluido el material de envasado deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables.	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. NTP 205.015:2015/COR 1:2016	Se cumple con lo indicado. Se adjunta Declaración Jurada.
7.2	**Embalaje**: Cuando el producto se envase en sacos, además de cumplir con el numeral 7.1, deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cocidos o sellados.		
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 DEL PRODUCTOR**
8.1	Los alimentos agropecuarios primarios, deben estar adecuadamente identificados para facilitar su rastreabilidad. El rotulado de los envases debe contener la siguiente información: 1. Nombre del producto (que refleje su verdadera naturaleza*) 2. Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre y razón social del importador. 3. Fecha de vencimiento. 4. Código o número de lote. 5. Condiciones de conservación o almacenamiento. 6. Contenido neto. 7. Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por SENASA.	Art. 27 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición *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.

9	**ALMACENAMIENTO**	**REFERENCIA**	**DATOS DEL PRODUCTOR**
9.1	Cumplimiento de las condiciones establecidas en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos	Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según lo establecido en el "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" probado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.	Se cumple con lo indicado. Se adjunta Declaración Jurada de cumplimiento.

10	**TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN**	**REFERENCIA**	**DATOS DEL PRODUCTOR**
10.1	Cumplimiento de las condiciones establecidas en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos	Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según lo establecido en el "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" probado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.	Se cumple con lo indicado. Se adjunta Declaración Jurada de cumplimiento.

11	**GARANTÍAS:**	**DATOS DEL 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 INGRESO AL ALMACEN DE LA ENTIDAD		
13	DEL ALMACENAMIENTO	Declaración jurada en donde el proveedor garantice que el bien se almacena bajo las condiciones establecidas en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.
14	DEL TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	Declaración jurada por cada despacho, en la cual el proveedor garantice que el bien, sea distribuido y transportado en las condiciones indicadas en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.
15	GARANTÍA COMERCIAL (on site):	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). Nota: El certificado de inspección (o documento equivalente) del lote o lotes, deberá contener la información del grado de calidad del producto entregado.

IMÁGENES DEL PRODUCTO




INSTRUCCIONES DE USO
Producto requiere cocción antes de su consumo.
"Consumir el producto antes de la fecha indicada en el envase"
LT:
FP:
FV:
Nutrevida
FRIJOL
Nutrevida
FRIJOL
Nutrevida
MODO DE CONSERVACIÓN:
Conservar en lugar fresco y seco, lejos de agentes químicos o productos diferentes a alimentos.
Este producto ha sido envasado en una línea donde se procesan Alérgenos: Gluten (Trigo y Cebada), Maní y Soya.
Registro Sanitario:
CALLAO
Seleccionado y Envasado por:
CORPORACION LON S.A.C.
RUC: 20517222500
Elaborado para:
FORIMA E.I.R.L.
Jr. Alejandro Crime Aguaydia Mza. 144 Lote 18 (A 3 Casas De Radio Amazonica) Ucayali - Padre Abad - Padre Abad
RUC: 20510975892
FRIJOL
ES NATURAL COMPARTIR LO BUENO
PESO NETO 500g
ATENCIÓN AL CONSUMIDOR
974657214
Email de Contacto
forima21@gmail.com

Nombre del Producto	Frijol Canario				
Nombre científico	*Phaseolus vulgaris L.*				
Caracteristicas fisico	Color: Amarillo				
	Sabor y aroma: Característicos del producto, exento de sabores y olores extraños.				
	Aspecto: Granos enteros, secos y limpios.				
	Impurezas: Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadíos. Ausencia de granos hongueados.				
	Calidad del Grano				
	Requisitos	**Grado de calidad (En porcentaje)**			**Referencia**
		1	**2**	**3**	
		Extra	**Superior**	**Corriente**	
	Grano enfermo	0.00	0.00	0.00	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos y NTP 205.015:2015/COR 1:2016
	Grano picado	1.00	2.00	3.00	
	Grano partido o quebrado	1.00	2.00	3.00	
	Grano arrugado	1.00	2.00	4.00	
	Materias extrañas	0.05	0.075	0.10	
	Variedad contrastante	1.00	2.00	4.00	
	Total	**4.05**	**8.075**	**14.10**	----
Contenido de Humedad	15.0 % máximo.				
Caracteristicas químicas	Cadmio	Máximo 0,1 mg/kg			CXS 193-1995. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los Alimentos y Piensos
	Plomo	Máximo 0,1 mg/kg			
	LMR de plaguicidas (ppm, máximo)	NTS N° 128-MINSA/2016/DIGESA Norma sanitaria que establece los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas de uso agrícola en alimentos de consumo humano, aprobada por R.M. 1006-2016/MINSA. Los establecidos en la normativa de referencia, Numeral 14 FRIJOL, grano seco				
Características microbiológicas	**Microorganismo**	**n**	**c**	**m**	**M**
	Mohos (ufc/g)	5	2	10^4	10^5
	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. Donde: "n": Número de unidades de muestra seleccionadas al azar de un lote, que se analizan para satisfacer los requerimientos de un determinado plan de muestreo. "c": Número máximo permitido de unidades de muestra rechazables en un plan de muestreo de 2 clases o número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendidos entre "m" y "M" en un plan de muestreo de 3 clases. Cuando se detecte un número de unidades de muestra mayor a "c" se rechaza el lote. m: Límite microbiológico que separa la calidad aceptable de la rechazable. En general, un valor igual o menor a "m", representa un producto aceptable y los valores superiores a "m" indican lotes aceptables o inaceptables. M: Los valores de recuentos microbianos superiores a "M" son inaceptables, el alimento representa un riesgo para la salud.				
Métodos de conservación	Producto con límites mínimos de humedad, el cual garantizará su conservación.				
Presentación y características de envases Primarios y Secundarios	**Envases Primarios:**				
	Bolsa laminada BOPP-PEBD (400 g, 500 g)				
	Bolsas de polietileno de baja densidad (5 kg)				
	Sacos de polipropileno (10 kg)				
	Saco tejido de polipropileno (50 kg)				
	Envases Secundarios:				
	Bolsa de sobre empaque Polietileno Cristal de Baja Densidad Sellada(12 und x 0.5 kg)				
	Bolsa de sobre empaque Polietileno Cristal de Baja Densidad Sellada (12 und x 0.4 kg)				
	Bolsa de sobre empaque Polietileno Cristal de Baja Densidad Sellada (04 und x 5 kg)				
Almacenamiento	En un lugar seco, fresco y a temperatura ambiente, lejos de agentes químicos o productos diferentes a alimentos				
Vida útil	Tiene una duración 12 meses desde la fecha de envasado.				
Etiquetado	Incluirá la siguiente información: Nombre del producto, Razón social y dirección del envasador, Número de autorización sanitaria, Código o número de lote, Fecha de producción, Fecha de vencimiento, Peso neto (g, kg), Condiciones de conservación o almacenamiento.				
Distribución	En transportes limpios y desinfectados, previamente inspeccionados para asegurar que se encuentren libres de olores u elementos extraños.				
Consumidor final	Se recomienda el consumo en niños a partir de 2 años de edad, adultos y públicos en general				
Modo de preparación	Producto que requiere de cocción antes de su consumo.				

DECLARACIÓN JURADA

Yo, **YESSICA RIVAS CORDOVA**, identificado con DNI N° **45376467,** en representación de la empresa **FORIMA E.I.R.L.** con RUC N **20610976892:**

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 o 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:
  - NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos.
  - NMP 002:2018 Cantidad de producto en pre-envases.
- ✓ **Rotulado**, cumple con lo establecido en:
  - Art.27 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG.
  - NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición.
  - Artículo 32 de la Ley N* 29571 Código de Protección y Defensa del Consumidor.
- ✓ **Almacenamiento**, cumple con las condiciones establecidas en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según lo establecido en el "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
- ✓ **Transporte y distribución**, cumple con las condiciones establecidas en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA- DIAIA, según lo establecido en el "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" probado mediante
  D.S. N° 04-2011-AG 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 4112 del Código Penal, concordante con el artículo 322 de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General. En fe de lo cual firmo la presente.

Ucayali, 17 de febrero del 2026



DNI: 45376467

PERÚ | Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego

SENASA PERU

DIRECCIÓN GENERAL DE INSUMOS AGROPECUARIOS E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

SUBDIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTO DEDICADO AL PROCESAMIENTO PRIMARIO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS Y PIENSOS

Nº 000440-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO

De conformidad a lo establecido en el el Artículo 33° del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG; la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria de la Dirección General de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria, a través del Área de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria de la Dirección Ejecutiva LIMACALLAO del Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA; certifica que el establecimiento que a continuación se detalla, se encuentra autorizado para efectuar el procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, de acuerdo a lo siguiente:

Razón Social del Establecimiento: CORPORACION LON SOCIEDAD ANONIMA CERRADA - CORPOLON S.A.C.

Ubigeo: LIMA / LIMA / LURIN

Nº RUC: 20517222560

Domicilio Legal: AV. LOS EUCALIPTOS NRO. S/N INT. 58 Z.I. SECTOR SANTA GENOVEVA - P LIMA LIMA LURIN

Dirección del Establecimiento: AV. LOS EUCALIPTOS S/N - PARCELA 10 INT. NAVE 58 Z.I. SECTOR SANTA GENOVEVA

Departamento: LIMA **Provincia:** LIMA **Distrito:** LURIN

Giro de Establecimiento: PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

Grupo	Tipo Procesamiento	Producto	Variedad
Especias	Empacado	Canela - Cinnamomum verum	
	Envasado	Canela - Cinnamomum verum	
	Seleccionado	Canela - Cinnamomum verum	
Gramíneas - cereales en grano	Empacado	Cebada - Hordeum vulgare	
		Kiwicha - Amaranthus caudatus	
		Maíz - Zea mays	
		Quinua - Chenopodium quinoa	
		Trigo - Triticum aestivum	
	Envasado	Cebada - Hordeum vulgare	
		Kiwicha - Amaranthus caudatus	
		Maíz - Zea mays	
		Quinua - Chenopodium quinoa	
		Trigo - Triticum aestivum	
	Limpiado	Cebada - Hordeum vulgare	
		Kiwicha - Amaranthus caudatus (1)	
		Maíz - Zea mays	
		Quinua - Chenopodium quinoa (1)	
		Trigo - Triticum aestivum	

DIRECCION EJECUTIVA V°B° ALAYA SENASA LIMA-CALLAO

El N° de Autorización Sanitaria del Establecimiento generado en el presente documento oficial, corresponde al Código de Rastreabilidad establecido en los Artículos 16°, 26° y 27° del Decreto Supremo N° 004-2011-AG Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

44484

Grupo	Tipo Procesamiento	Producto	Variedad
Gramíneas - cereales en grano	Seleccionado	Cebada - Hordeum vulgare	
		Kiwicha - Amaranthus caudatus	
		Maíz - Zea mays	
		Quinua - Chenopodium quinoa	
		Trigo - Triticum aestivum	
Hortalizas	Empacado	Arveja - Pisum sativum	
		Arveja amarilla - Vicia lutea	
		Frijol - Phaseolus vulgaris	
		Frijol castilla - Vigna unguiculata	
		Frijol chino - Vigna radiata	
		Garbanzo - Cicer arietinum	
		Haba - Vicia faba	
		Lenteja - Lens culinaris	
		Pallar - Phaseolus lunatus	
		Papa - Solanum tuberosum	
		Soya - Glycine max	
	Envasado	Arveja - Pisum sativum	
		Arveja amarilla - Vicia lutea	
		Frijol - Phaseolus vulgaris	
		Frijol castilla - Vigna unguiculata	
		Frijol chino - Vigna radiata	
		Garbanzo - Cicer arietinum	
		Haba - Vicia faba	
		Lenteja - Lens culinaris	
		Pallar - Phaseolus lunatus	
		Papa - Solanum tuberosum	
		Soya - Glycine max	
	Limpiado	Arveja - Pisum sativum	
		Arveja amarilla - Vicia lutea	
		Frijol - Phaseolus vulgaris	
		Frijol castilla - Vigna unguiculata	
		Frijol chino - Vigna radiata	
		Garbanzo - Cicer arietinum	
		Haba - Vicia faba	
		Lenteja - Lens culinaris	
		Pallar - Phaseolus lunatus	
		Soya - Glycine max	
	Seleccionado	Arveja - Pisum sativum	
		Arveja amarilla - Vicia lutea	
		Frijol - Phaseolus vulgaris	
		Frijol castilla - Vigna unguiculata	
		Frijol chino - Vigna radiata	
		Garbanzo - Cicer arietinum	
		Haba - Vicia faba	
		Lenteja - Lens culinaris	
		Pallar - Phaseolus lunatus	
		Papa - Solanum tuberosum	
		Soya - Glycine max	
Nueces y semillas	Empacado	Ajonjolí - Sesamum orientale	
		Avellana - Corylus avellana	
		Cacao - Theobroma cacao	

DIRECCION EJECUTIVA V°B° SENASA LIMA-CALLAO

El N° de Autorización Sanitaria del Establecimiento generado en el presente documento oficial, corresponde al Código de Rastreabilidad establecido en los Artículos 16°, 26° y 27° del Decreto Supremo N° 004-2011-AG Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

44485

Grupo	Tipo Procesamiento	Producto	Variedad
Nueces y semillas	Empacado	Café - Coffea arabica	
		Castaña - Bertholletia excelsa	
		Chía - Salvia hispanica	
		Linaza (Semilla de Lino) - Linum usitatissimum	
		Maní - Arachis hypogaea	
	Envasado	Ajonjolí - Sesamum orientale	
		Avellana - Corylus avellana	
		Cacao - Theobroma cacao	
		Café - Coffea arabica	
		Castaña - Bertholletia excelsa	
		Chía - Salvia hispanica	
		Linaza (Semilla de Lino) - Linum usitatissimum	
		Maní - Arachis hypogaea	
	Limpiado	Cacao - Theobroma cacao	
		Café - Coffea arabica	
	Seleccionado	Ajonjolí - Sesamum orientale	
		Avellana - Corylus avellana	
		Cacao - Theobroma cacao	
		Café - Coffea arabica	
		Castaña - Bertholletia excelsa	
		Chía - Salvia hispanica	
		Linaza (Semilla de Lino) - Linum usitatissimum	
		Maní - Arachis hypogaea	

MINISTERIO DE DESARROLLO AGRARIO Y RIEGO
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA
MINISTERIO DE DESARROLLO AGRARIO Y RIEGO
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA
DIRECCIÓN EJECUTIVA LIMACALLAO
M V Benjamín Quizado García
JEFE DEL ÁREA DE INSUMOS AGROPECUARIOS E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
C.M.V.P. N° 8084

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y RIEGO
Servicio Nacional de Sanidad Agraria
SENASA PERÚ

Fecha de Emisión: 17/07/2019
Fecha Ampliación 27/01/2021 (1) 505)

Jefe de Área de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria
Dirección Ejecutiva SENASA LIMACALLAO

000440-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO

El N° de Autorización Sanitaria del Establecimiento generado en el presente documento oficial, corresponde al Código de Rastreabilidad establecido en los Artículos 16°, 26° y 27° del Decreto Supremo N° 004-2011-AG Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

44486