

FICHA TÉCNICA			
3	**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN:**		
3.1	**CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN ÚNICO**	7750543850077	
3.2	**CATÁLOGO**	**AZUCARES Y ENDULZANTES**	
3.3	**CATEGORÍA**	**AZÚCAR**	
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**	ALIMENTOS DESHIDRATADOS Y BEBIDAS ALDEBSA S.A.C	
3.7	**DIRECCIÓN DE LA PLANTA PROCESADORA CON HACCP DE CORRESPONDER**	Calle las Mimosas Mza G1, Lote 22-A Lotización La Capotana - Lurigancho - Lima - Lima	
3.8	**PAÍS DE ORIGEN**	Perú	
3.9	**UNIDAD DE DESPACHO**	UNIDAD	
3.10	**MARCA**	LA GRAN ESTRELLA	
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	
3.13	**PESO BRUTO DEL ENVASE PRIMARIO EN KILOS (PRODUCTO MÁS ENVASE)**	5.025 kg	
3.14	**VOLUMEN EN METROS CÚBICOS DE ENV. PRIMARIO.**	0.0082 m3	
3.15	**PESO BRUTO DEL EMPAQUE SECUNDARIO EN KILOS (PRODUCTO MÁS ENVASE)**	25.125 kg	
3.16	**VOLUMEN EN METROS CÚBICOS DE EMP. SECUNDARIO.**	0.025 m3	

REQUISITOS DEL PRODUCTOR			
4	**CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN A PRESENTAR POR EL PRODUCTOR:**	**ESPECIFICACIÓN**	
	REQUISITOS DE CALIDAD		
	CONSIDERACIONES: "El productor, empacador o importador deberá entregar, junto con su ficha técnica, una declaración jurada de que el producto cumple con los requisitos de calidad e inocuidad indicados en la presente EFP (numeral 4)"		
	CARACTERÍSTICA	**REQUISITO**	**REFERENCIA**
4.1	**Color**	Amarillo pardo	
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	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos
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 Polietileno de Baja Densidad (PEBD)).	**X**
5.3	**Descripción del embalaje (envase secundario)**	Bolsa de Sobre empaque Polietileno Cristal de baja densidad sellada	
5.4	**Vida útil del producto (meses)**	12 meses	
5.5	**Condiciones de almacenamiento recomendadas**	Conservar en lugar fresco, limpio, seco y ventilado, lejos de agentes quimicos y otros productos extraños.	
5.6	**Indicar las características de apilamiento del bien**	Parihuela (1.2 m x 1 m) 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 Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.	"Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.	AZÚCAR RUBIA - LA GRAN ESTRELLA	F1001620N/NAAIDS	20/02/2030
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 de: Azúcar Rubia, Azúcar Blanco	HACCP: 61487-2024-CH	20/09/2026

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

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

9	ALMACENAMIENTO	DATOS DE PRODUCTOR
9.1	El productor debe garantizar que el bien se almacena de manera que se prevenga su contaminación o alteración. El almacenamiento debe ajustarse a lo señalado en la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA que aprueba la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al consumo humano".	Se cumple con lo indicado. Se adjunta Declaración Jurada de cumplimiento.

10	**TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN**	**DATOS DE PRODUCTOR**
10.1	El productor debe garantizar que los alimentos son transportados de manera que se prevenga su contaminación o alteración y debe ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.	Se cumple con lo indicado. Se adjunta Declaración Jurada de cumplimiento.
11	**GARANTÍAS:**	**DATOS DE PRODUCTOR**
	GARANTÍA DEL PRODUCTO (On site)	
11.1	El tiempo de garantía corresponde al tiempo declarado como vida útil del producto entregado. La garantía se hará efectiva cuando el producto entregado por el proveedor presente cualquier defecto de fabricación; no se encuentre apto para el consumo humano al que está destinado y/o incumpla con las características detallas en la presente ficha producto. En éstos casos el proveedor deberá de cambiar el producto y deberá realizarse en el lugar donde fue entregado.	Se cumple con lo indicado. Se adjunta Declaración Jurada de cumplimiento.
	TIEMPO DE VIDA ÚLTIL AL MOMENTO DE LA ENTREGA	
11.2	El tiempo de vida útil del producto al ingresar al almacén deberá ser de tal manera que permita su consumo, considerando el tiempo de distribución al punto donde será usado y el tiempo de almacenamiento de espera hasta su distribución.	El producto deberá ser entregado al almacén de la entidad con un mínimo de 50% de la vida útil del producto; tomando en cuenta la fecha de recepción, la fecha de vencimiento registrado en la etiqueta del producto y tiempo de vida útil (total) del producto. SE ADJUNTA DECLARACIÓN JURADA.
REQUISITOS DEL PROVEEDOR		
12	TIEMPO DE VIDA ÚTIL AL MOMENTO DE LA ENTREGA: El tiempo de vida útil del producto al ingresar al almacén deberá ser de tal manera que permita su consumo, considerando el tiempo de distribución al punto donde será usado y el tiempo de almacenamiento de espera hasta su distribución.	El producto deberá ser entregado al almacén de la entidad con un mínimo de 50% de la vida útil del producto; tomando en cuenta la fecha de recepción, la fecha de vencimiento registrado en la etiqueta del producto y tiempo de vida útil (total) del producto.
DOCUMENTACIÓN A ENTREGAR AL MOMENTO DEL DESPACHO		
13	DEL ALMACENAMIENTO	Declaración jurada en donde el proveedor garantice que el bien se almacena de manera que se prevenga su contaminación o alteración. El almacenamiento debe ajustarse a lo señalado en la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA que aprueba la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al consumo humano".
14	DEL TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	Declaración jurada por cada despacho, en la cual el proveedor garantice que los alimentos son transportados de manera que se prevenga su contaminación o alteración y debe ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
15	GARANTÍA COMERCIAL	Declaración jurada que indique el tiempo y las condiciones de la garantía. El tiempo de garantía que el proveedor debe brindar, corresponde al tiempo declarado como vigencia del producto entregado. La garantía se hará efectiva cuando el producto entregado por el proveedor presente cualquier defecto de fabricación, no se encuentre apto para el consumo humano al que está destinado y/o incumpla con las características detalladas en la presente ficha producto; todas ellas no detectadas al momento que se otorgó la conformidad. En éstos casos el proveedor deberá de cambiar el producto y deberá realizarse en el lugar donde fue entregado.
16	DE LOS REQUISITOS ESPECÍFICOS DEL BIEN	El proveedor deberá entregar un documento en el cual se verifique que el lote o lotes a entregar, cumple (n) con los requisitos del numeral 4 de la presente EFP. La denominación de este documento podrá ser: "Certificado de Inspección", "Certificado de Calidad", "Informe de Inspección" u otra denominación equivalente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).

IMÁGENES DEL PRODUCTO





AZÚCAR
RUBIA

Producido y envasado por:
Alimentos Deshidratados y Bebidas Aldebsa S.A.C.
Cal. Las Mimosas Mza. G1 Lote 22-A, Lot. La Capitana Lurigancho, Lima - Perú
RUC: 2054225805

Distribuido por:
Comercial Cyam S.R.L.
Jr. Los Sauces Mza. P lote. 4A A.H. La Paz I - Ventanilla - Callao - Callao - Perú
RUC: 20602414443

Registro Sanitario:
F1001620N / NAAIDS

Modo de conservación: Conservar en lugar fresco y seco, lejos de agentes químicos o productos diferentes a alimentos.

ATENCION AL CLIENTE
920 440 719

AZÚCAR RUBIA

La Gran Estrella

100% DE CAÑA DE AZÚCAR
CAÑA

5 kg
Peso Neto

AZÚCAR RUBIA

INFORMACION NUTRICIONAL

Tamaño de la porción:	1 cucharadita (4g)
Porciones por envase:	1,250
	1 porción
Energia (kcal)	400.00
Proteinas (g)	0.00
Grasas (g)	0.00
Carbohidratos (g)	100.00
Azúcares (g)	100.00
Fibra Alimentaria (mg)	0.00

7 750543 850077

HECHO EN PERÚ
MADE IN PERU

COMERCIAL CYAM SRL

FICHA TÉCNICA AZUCAR RUBIA

CODIGO:7750543850077

<table>
<tr><th>N°</th><th>ITEM</th><th>DESCRIPCION</th></tr>
<tr><td>1</td><td>NOMBRE DEL PRODUCTO</td><td>Azúcar Rubia</td></tr>
<tr><td>2</td><td>DEFINICION</td><td>Es el producto cristalizado obtenido del jugo de caña de azúcar, constituido esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de melaza madre.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>COMPOSICION DEL PRODUCTO</td><td>Cristales de sacarosa</td></tr>
<tr><td>4</td><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>- Aspecto: Cristales, ausencia de cuerpos extraños
- Olor: Característico, libre de olores extraños
- Sabor: Típicamente dulce, libre de sabores extraños</td></tr>
<tr><td>5</td><td>CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS</td><td>
<table>
<tr><th>CARACTERISTICAS</th><th>LIMITE</th></tr>
<tr><td>Polarización a 20° C</td><td>Min 98.0</td></tr>
<tr><td>Humedad</td><td>Max 0.40</td></tr>
<tr><td>Cenizas conductimétricas</td><td>Max 0.5</td></tr>
<tr><td>Color a 420 nm, UI</td><td>Max 3500</td></tr>
<tr><td>Azucares reductores, %m/m</td><td>Max 0.70</td></tr>
<tr><td>Sustancias insolubles (sedimentos)mg/kg</td><td>Max 500</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th>METALES PESADOS</th><th>LIMITE</th></tr>
<tr><td>Cobre</td><td>1.5</td></tr>
<tr><td>Plomo</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>Arsénico</td><td>1.0</td></tr>
</table>
Fuente: NTP 207.007.2015 Azúcar. Azúcar rubia. Requisitos
</td></tr>
<tr><td>6</td><td>CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS</td><td>
<table>
<tr><th rowspan="2">Agente microbiano</th><th rowspan="2">Categoría</th><th rowspan="2">clase</th><th rowspan="2">n</th><th rowspan="2">c</th><th colspan="2">Limite ufc por g/ml</th></tr>
<tr><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Aerobios mesófilos</td><td>1</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>$4x10^2$</td><td>$2x10^3$</td></tr>
<tr><td>Enterobacterias</td><td>5</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>10^2</td></tr>
<tr><td>Mohos</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Levaduras</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>10^2</td></tr>
</table>
Fuente: RMN 591-2008- MINSA: NTS 071 Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
</td></tr>
</table>

N°	ITEM	DESCRIPCIÓN
7	ENVASE Y PRESENTACION	Envase: El envase es hermético. Las bolsas que están en contacto directo con el producto son de polietileno de baja densidad (PEBD) que protegen al producto de cualquier contaminación. Las bolsas para el empaquetado son de polietileno de baja densidad (PEBD) y sirven de protección durante el almacenamiento y distribución. Presentación: Azúcar Rubia 1 kg, 2 kg, 5 kg
8	TRATAMIENTOS DE CONSERVACION	Envasado en bolsas de polietileno de baja densidad
9	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION	Mantener en lugar seco, evitando la exposición directa de luz solar, a temperatura y humedad ambiente. Transportar en vehículos cerrados y limpios.
10	TIEMPO DE VIDA UTIL	12 meses
11	USO PREVISTO	Consumo directo, se emplea como edulcorante se emplea en la industria de panadería, repostería, confitería, heladería, conservas, dulcería, productos enriquecidos, etc.
12	CONSUMIDROES POTENCIALES	Público en general
13	GRUPO VULNERABLE	Personas en cuyo régimen alimenticio este contraindicada la sacarosa
14	ROTULADO EN EL ENVASE	Los envases son rotulados como sigue: a) Nombre del producto b) Forma en que se presenta c) Peso neto del producto envasado en kilogramos d) Nombre o razón social del fabricante o de la entidad comercial bajo cuya marca se expende el producto e) La identificación del lote de producción f) Nombre del país donde se elaboró el producto g) Número del Registro Sanitario

COMERCIAL CYAM SRL

DECLARACIÓN JURADA

Yo, CIRO PONGO SANTOS, identificado con DNI N° 44469368, en representación de la empresa COMERCIAL CYAM S.R.L., con RUC N° 20602414443

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.

Ventanilla, 12 de mayo del 2026





PONGO SANTOS CIRO
DNI Nº 44469368

00682-2025
Nro. Exp. 1435-2025-R

REGISTRO SANITARIO

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

A. EMPRESA

ALIMENTOS DESHIDRATADOS Y BEBIDAS ALDEBSA S.A.C

RUC: 20544225805

CAL.LAS MIMOSAS MZA. G1 LOTE. 22-A LOT. LA CAPITANA - LURIGANCHO - LIMA - LIMA , ,

Teléfono/Fax: 3710736

Rep. Legal: MUÑOZ ALEGRE KAREN ISABEL

B. ESTABLECIMIENTO

ALIMENTOS DESHIDRATADOS Y BEBIDAS ALDEBSA S.A.C

CAL.LAS MIMOSAS MZA. G1 LOTE. 22-A LOT. LA CAPITANA - LURIGANCHO - LIMA - LIMA , ,

C. ALIMENTOS Y BEBIDAS

	Código del Registro Sanitario
1. Producto 1 : AZÚCAR RUBIA Denominación Comercial: AZUCAR RUBIA VINAT Marca: "VINAT", "LA BODEGUITA", "DOÑA TORIBIA" Presentaciones: 1.- bolsas de polietileno y polipropileno de 500 g, 750 g, 1 kg, 2 kg, 5 kg. 2.- envase primario de polietileno y polipropileno de 200 g, 250 g, 500 g, 1kg, 2kg, 5kg. Vida Útil del Producto: 12 meses	F1001620N NAAIDS

D. REGISTRO

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

las siguientes condiciones:

a. La empresa y su representante legal son solidariamente responsables de que los productos descritos en el item C sean puestos en el mercado nacional en condiciones inócuas y aptas para el consumo humano.
b. Cualquier cambio en el envase, presentación, requerirá una notificación a la DIGESA, la cual incorporara dicho cambio en el Registro, previa evaluación.
c. La vigencia de la presente autorización de inscripción o reinscripción en el Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas es de cinco años a partir de la fecha de su expedición.
d. La empresa esta obligada a rotular el(los) producto(s), cuyo Registro Sanitario se otorga, con arreglo a lo establecido en el art. 117º del Decreto Supremo 007-98-SA. "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
e. Esta inscripción esta sujeta a vigilancia sanitaria por parte de DIGESA, la cual podrá revocarla.
f. La empresa está obligada a comunicar por escrito a la DIGESA cualquier cambio o modificación en los datos o condiciones bajo las cuales se otorgó el Registro Sanitario a un producto o grupo de productos, por lo menos siete (7) días hábiles antes de ser efectuada, acompañando los recaudos o información que sustente dicha modificación.
g. La reinscripción en el Registro Sanitario se sujeta a las mismas condiciones, requisitos y plazos establecidos para la inscripción. La vigencia de la reinscripción, se contará a partir de la fecha (20/02/2025), de acuerdo a lo establecido en el Artículo 108° de "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por el DS 007-98.
h. En materia de inocuidad alimentaria, la vigilancia de rotulado, información y publicidad de alimentos, así como de prácticas fraudulentas o engañosas, está a cargo de las Autoridades Competentes, tal como lo señala el Artículo 14° del Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.
i. 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. 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

Lima, 15 de January del 2025

ASIENTO DE CONTINUACION DEL
CERTIFICADO **00682-2025**
Exp. N° **1435-2025-R**

ANOTACIONES

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

I. La Empresa **ALIMENTOS DESHIDRATADOS Y BEBIDAS ALDEBSA S.A.C** con Registro Sanitario **F1001620N/NAAIDS,** amplía su marca a **"LA GRAN ESTRELLA",** según su solicitud del 11 de febrero de 2026, quedando vigentes las demás condiciones del Certificado N° **00682-2025.** Lima, 28 de febrero de 2026

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

MINSA
DIGESA
DCEA
Firmado digitalmente por: TROYES RIVERA Mario FAU 20131373237 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 20/09/2024 16:02:38-0500

MINISTERIO DE SALUD

N° 6242-2024/DCEA/DIGESA/SA

REPUBLICA DEL PERU

Resolución Directoral

Lima, ...20. de.....setiembre.... .del.....2024

MINISTERIO DE SALUD
DCEA
DIGESA
Firmado digitalmente por: ECHEVARRIA CARRASCO Katherine Pierina FAU 20131373237 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 20/09/2024 15:10:27-0500

VISTO:

El **expediente N° 61487-2024-CH**, ingresado vía VUCE, por la empresa **ALIMENTOS DESHIDRATADOS Y BEBIDAS ALDEBSA S.A.C.,** identificada con Registro Único de Contribuyente N° 20544225805, con domicilio fiscal ubicado en Cal.Las Mimosas Mza. G1 Lote. 22-A Lot. La Capitana, distrito de Lurigancho, provincia y departamento de Lima, mediante el cual solicita el procedimiento administrativo denominado Validación Técnica Oficial del Plan HACCP para el producto: **AZUCAR (azúcar rubia, azúcar blanca),** destinado para el consumo humano; y, el Informe N° 9717-2024/DCEA/DIGESA, de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones - DCEA; y,

CONSIDERANDO:

Que, con fecha 31 de julio de 2024, conforme al Procedimiento N° 35 del TUPA del MINSA, la empresa **ALIMENTOS DESHIDRATADOS Y BEBIDAS ALDEBSA S.A.C.,** solicitó la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para el producto: AZUCAR (azúcar rubia, azúcar blanca), destinado para el consumo humano;

Que, el establecimiento de la empresa **ALIMENTOS DESHIDRATADOS Y BEBIDAS ALDEBSA S.A.C.,** se encuentra ubicado en Cal. Las Mimosas Mz. G1 Lote 22-A Lot. La Capitana, distrito de Lurigancho, provincia y departamento de Lima;

Que, con fecha 20 de agosto de 2024, se notificó, vía VUCE, a la empresa solicitante el inicio de inspección mediante Acta Digital de Verificación Documentaria; para la VALIDACION TECNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP (TUPA 35) según Protocolo Sanitario, a fin de que, la empresa remita la documentación que demuestre el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, siendo que, en fecha 22 de agosto de 2024, la empresa remite la información;

Que, con fecha 26 de agosto de 2024, a través de la VUCE, se notificó a la empresa, que la evaluación del Acta Digital de Verificación Documentaria, se concluirá de manera complementaria con lo verificado en la Auditoría Presencial, programada a llevarse a cabo, en fecha 2 de setiembre de 2024;

Que, con fecha 2 de setiembre de 2024, mediante la revisión final del Acta Digital de Verificación Documentaria y con Acta de Auditoría Presencial (Acta Ficha N.º 6), el personal de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones, realizó la inspección sanitaria al establecimiento de la empresa solicitante; a fin de verificar la implementación y/o condiciones de Infraestructura, Manual de Buenas Prácticas de Manipulación o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que comprenden los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius e implementación del Plan HACCP, en el proceso productivo de los productos mencionados;

Que, con fecha 2 de setiembre de 2024, se remite el Acta de Auditoría Presencial (Acta Ficha N.° 6) con OBSERVACIONES, a fin de que, remita la información que demuestre el cumplimiento de las normativas sanitarias vigentes; al respecto, la empresa solicitó ampliación de plazo, por lo que, el Acta de Subsanación de Observaciones del Acta de Auditoría Presencial, se llevó a cabo, en fecha 18 de setiembre de 2024;

Que, el Área Técnica de la presente Dirección, emitió el **Informe N° 9717-2024/DCEA/DIGESA**, referente a la inspección sanitaria realizada a la empresa **ALIMENTOS DESHIDRATADOS Y BEBIDAS ALDEBSA S.A.C.;**

Que, asimismo, de la evaluación del Acta de inspección sanitaria, Plan HACCP, Principios Generales de Higiene, documentación actualizada y complementaria presentada a esta Dirección General y, de conformidad con 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 Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA; Normas específicas aplicables; Principios Generales de Higiene de Alimentos (CAC/RCP 1-1969), se señala lo siguiente:

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; 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 infraestructura;

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

Que, cuenta con el **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)**: La empresa cumple 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 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;

Que, asimismo, cuenta con el **Plan HACCP**: La empresa solicitante aplica lo establecido en su documento denominado: PLAN HACCP de: CODIGO: MHACCP VERSION: 07, de FECHA DE APROBACIÓN: 06/09/2024; manual que fue actualizado en fecha 18 de setiembre de 2024 durante el presente procedimiento; elaborado para la línea de producción de **FRACCIONAMIENTO Y ENVASADO: azúcar rubia, azúcar blanca;** destinados para el 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;

Que, resulta conveniente precisar que la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP faculta a la empresa solicitante para la fabricación, elaboración e industrialización de los alimentos mencionados, 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; y, sus modificatorias, en concordancia con la Ley de Inocuidad de los Alimentos y su reglamento, aprobados por Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 034-2008/AG, respectivamente;

Que, de acuerdo a lo dispuesto en la Primera Disposición Complementaria y Final del Decreto Supremo N° 004-2014-SA, que modifica e incorpora algunos artículos al Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA, dispone en su artículo 58-A, entre otros aspectos de la Certificación de la Validación, la vigencia de dos (02) años del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, contados a partir de su otorgamiento, en concordancia con lo dispuesto en el artículo 33, sobre Vigencia del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, de la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que establece: "El Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP tiene una vigencia hasta de dos (2) años contados a partir de la fecha de su otorgamiento (…);

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

Que, finalmente, en cuanto a las inspecciones realizadas, consignadas en las actas respectivas y de la revisión del Plan HACCP, remitidos a esta Dirección, se evidenció que el establecimiento **APLICA**, en forma efectiva, los procedimientos de su Sistema HACCP para la fabricación de la línea de productos antes mencionados, destinados para el consumo humano; 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 condición de la calidad de los alimentos y los aspectos sanitarios de su establecimiento;

Que, del análisis de los actuados y conclusiones del **Informe N° 9717-2024/DCEA/DIGESA,** de fecha **20 de setiembre de 2024,** 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 **ALIMENTOS DESHIDRATADOS Y BEBIDAS ALDEBSA S.A.C.,** con establecimiento ubicado en Cal. Las Mimosas Mz. G1 Lote 22-A Lot. La Capitana, distrito de Lurigancho, provincia y departamento de Lima, para la línea de producción de **FRACCIONAMIENTO Y ENVASADO: azúcar rubia, azúcar blanca,** 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

Mg. Mario Troyes Rivera

Director Ejecutivo

Dirección de Certificaciones y Autorizaciones