

	FICHA TÉCNICA					
3	**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN:**					
3.1	**CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN ÚNICO**	7750543850121				
3.2	**CATÁLOGO**	**MENESTRAS**				
3.3	**CATEGORÍA**	**FRIJOL**				
3.4	**DENOMINACIÓN DEL BIEN**	**FRIJOL PANAMITO**				
3.5	**DESCRIPCIÓN GENERAL**	El frijol panamito 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**	**SABORES DEL CAMPO**				
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 PANAMITO SABORES DEL CAMPO	
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 PANAMITO (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




290 mm
15 mm
57 mm
130.5 mm
57.5 mm
15 mm
15 mm
240 mm
210 mm
15 mm
FRIJOL
PANAMITO
Seleccionado y envasado por:
Corporación Lon S.A.C.
Av. Los Eucaliptos S/N –
Parcela 10, interior Nave 58 Z.I.
Sector Santa Genoveva –
Lurín – Lima- Lima – Perú
RUC: 20517222560
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
Autorizacion sanitaria:
N° 000440-MINAGRI-SENASA
LIMACALLAO
Sabores del Campo
Instrucciones de uso:
Producto requiere cocción antes de su consumo.
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 linea donde se procesan Alérgenos: Gluten (Trigo y Cebada) y Soya.
GRANOS SELECTOS
Peso Neto 500 g

COMERCIAL CYAM SRL	**FICHA TECNICA**				**Fecha: 15/06/2026**
Nombre del Producto	**Frijol Panamito Calidad 2 - Superior**				
Nombre científico	*Phaseolus vulgaris L.*				
Requisitos generales	**Especificación**				**Referencia Normativa**
	Uniformidad: Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.				NTP. 205.015:2015. LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición y su Corrigenda Técnica NTP. 205.015:2015/COR1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
	Sanidad: Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadíos. Ausencia de granos con hongos.				
Contenido de Humedad	Máximo 15 %				
Características físicas	**Requisitos**	**Grado de calidad: Superior**			
	Grano enfermo	0,00 %			
	Grano picado	Máximo 2,00 %			
	Grano partido o quebrado	Máximo 2,00 %			
	Grano arrugado	Máximo 2,00 %			
	Materias extrañas	Máximo 0.075 %			
	Variedad contrastante	Máximo 2,00 %			
Composición Nutricional en base 100g	**Componente**	**Unidades**		**Cantidad**	**Referencia**
	Grasa Total	g/100 g		1.73	Informe de ensayo de laboratorio externo N° IE-PT-0604-007-2026
	Grasa saturadas	g/100 g		0.00	
	Grasa Trans	g/100 g		0.00	
	Colesterol	mg/100 g		0.00	
	Carbohidratos totales	g/100 g		60.75	
	Fibra dietaria	g/100 g		24.91	
	Cenizas	g/100 g		3.90	
	Azúcares totales	g/100 g		0.00	
	Azúcares añadidos	µg/100 g		0.00	
	Sodio	mg/100 g		0.00	
	Proteína	g/100 g		21.54	
	Energía Total	Kcal/100 g		235.06	
Características microbiológicas	**Agente Microbiano**	**n**	**c**	**Límite por g**	
				m	**M**
	Mohos (ufc/g)	5	2	10^4	10^5
	R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad				
Inocuidad	***Especificación***				***Referencia***
	Cumplimiento de lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente.				*Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante decreto supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias*
	Manuale Higiene y Saneamiento, código MA-01, versión 12. Manual de Buenas Practicas de Manufactura, código MA-02, versión 11. Manual HACCP para las Líneas de Procesamiento de Selección y Envasado de Leguminosas, Cereales, Semillas y Granos Andinos, código MA-03, versión 13.				*Sistema de Gestión de Inocuidad y calidad de Corporación Lon S.A.C.*
Importado, seleccionado y envasado por:	**CORPORACIÓN LON S.A.C.** RUC 20517222560 Av. Los Eucaliptos S/N Parcela 10 Int. Nave 58 Z.I. Sector Santa Genoveva - Lurín - Lima - Lima				
Autorización Sanitaria	N° 000440-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO				
Marca	SABORES DEL CAMPO				
Presentación y características de envases primarios y secundarios	**Envases Primarios:**				
	Bolsa de Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado Litografiado (250 g, 500 g, 1 kg)				
	Envases Secundarios:				
	Bolsa de polietileno (PE) de primer uso (24 und x 0.25 kg)				
	Bolsa de polietileno (PE) de primer uso (12 und x 0.5 kg)				
	Bolsa de polietileno (PE) de primer uso (6 und x 1 kg)				
Condiciones de conservación o Almacenamiento	En un lugar seco, fresco y a temperatura ambiente, lejos de agentes químicos o productos diferentes a alimentos				
Apilamiento de producto terminado	Cama de 15 x 11 de alto. Parihuelas de 1.0 m x 1.2m				
Vida útil	12 meses desde de la fecha de producción en condiciones normales de almacenamiento.				
Rotulado	Incluirá la siguiente información: Nombre del producto, Grado de calidad, Marca, Peso neto, Razón social y dirección del importador, envasador y distribuidor (de corresponder), Número de Autorización Sanitaria, País de origen o lugar de procedencia, Código o número de lote, Fecha de producción, Fecha de vencimiento, Condiciones de conservación o almacenamiento e instrucciones de uso.				
	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S. 007-98-SA): - Artículo 105 (Condiciones de los envases). - Artículo 118 (Rotulado de productos). - Artículo 119 (Información mínima del rotulado).				
Condiciones de distribución	Se realiza en vehículos limpios y desinfectados, previamente inspeccionados para asegurar que se encuentren libres de olores extraños, limpios y sanitizados.				
Instrucciones para su manipulación	- Asegúrese que el producto mantenga su hermeticidad. - Mantenga el producto alejado de fuentes de contaminación (insectos, roedores u otros animales). - Mantenga los requisitos de almacenamiento y fechas de caducidad de los productos.				
Uso previsto	- Producto apto para consumo humano. - Este producto debe ser lavado y cocinado antes de ser ingerido. - Alimento de uso general en varias preparaciones de platos fríos y calientes.				
Precauciones	Este produ+A1:F52cto ha sido envasado en una línea en donde se ha procesado gluten (trigo y cebada) y soya.				

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:
  - NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. NTP 205.015:2015/COR 1:2016
  - 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 pre-envasados. 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° 004-2011-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 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, 15 de junio del 2026





_____

Representante Legal
CIRO PONGO SANTOS
DNI N°44469368

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 - PARCELA 10 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	
	Seleccionado	Cebada - Hordeum vulgare	

MINISTERIO DE DESARROLLO AGRARIO Y RIEGO - Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA - V°B° - Jefe de Área de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria - 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.

Grupo	Tipo Procesamiento	Producto	Variedad
Gramíneas - cereales en grano	Seleccionado	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	
		Café - Coffea arabica	

MINISTERIO DE DESARROLLO AGRARIO Y RIEGO – Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA – V°B° – Jefe de Área de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria – 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.

Grupo	Tipo Procesamiento	Producto	Variedad
Nueces y semillas	Empacado	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 - REPÚBLICA DEL PERÚ - LIMA - CALLAO

MINISTERIO DE DESARROLLO AGRARIO Y RIEGO
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA
DIRECCIÓN SENASA LIMA - CALLAO

Ing. Agr. Carlos Antonio Gismondy Rodriguez
Jefe de Área de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria

Fecha de Emisión: 17/07/2019
Fecha Ampliación 27/01/2021 (1) 605)

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.