

FICHA TÉCNICA								
3	CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN:							
3.1	CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN ÚNICO	7755139054563						
3.2	CATÁLOGO	ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO						
3.3	CATEGORÍA	FRIJOL PANAMITO						
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	COSTEÑO ALIMENTOS SAC						
3.7	DIRECCIÓN DE LA PLANTA PROCESADORA CON AUTORIZACIÓN SANITARIA	CALLE 1 N° 134 Urb. Fundo Bocanegra. Callao						
3.8	PAÍS DE ORIGEN	Perú						
3.9	UNIDAD DE DESPACHO	UNIDAD						
3.10	MARCA	COSTEÑO						
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)	0.504 kg						
3.14	VOLUMEN EN METROS CÚBICOS DE ENV. PRIMARIO.	0.0007 m3						
3.15	PESO BRUTO DEL EMPAQUE SECUNDARIO EN KILOS (PRODUCTO MÁS ENVASE)	6.05 kg						
3.16	VOLUMEN EN METROS CÚBICOS DE EMP. SECUNDARIO.	0.008 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	X	SUPERIOR		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	X	SUPERIOR		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		

4.6.2	**Plomo**	Máximo 0,1 mg/kg	TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS
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 COSTEÑO	
5.2	**Grado de calidad (Marcar la calidad que corresponda al bien ofertado)**	a) Extra	**X**
		b) Superior	
		c) Corriente	
5.3	**Material del envase primario**	a) Bolsa de polipropileno biorientado	
		b) Otro: Bolsa 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 de 500 g cada uno	
5.6	**Vida útil del producto (meses)**	8 meses	
5.7	**Condiciones de almacenamiento recomendadas**	Conservar en lugar fresco, seco y sin incidencia directa de rayos solares	
5.8	**Indicar las características de apilamiento del bien**	Paletas con 120 bolsones de 12 x 0.5 kg cada uno (15 bolsones por cama x 8 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.	HORTALIZAS ENVASADO-FRIJOL-PHASEOLUS VULGARIS-PANAMITO	N° 000005-AG-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





PRODUCTO ENVASADO Y DISTRIBUIDO POR COSTEÑO ALIMENTOS S.A.C
CALLE 1 N° 134 Urb. Fundo Bocanegra, Callao, Lima – Perú
Telf.: (01) 3214000 Anexo: 142
R.U.C. 20536727524
AUT. SAN. 000005-AG-SENASA-LIMA CALLAO

*
Este producto ha sido envasado en una línea donde se procesa trigo.

Conservar en un lugar fresco y seco, lejos de agentes químicos, productos diferentes a alimentos o agentes contaminantes. Consumir preferentemente antes de:

7 755139 054563

costeño

FRIJOL PANAMITO

costeño

> 100% NATURAL <

costeño

el sabor soñado

costeño

costeño

costeño

costeño

FRIJOL PANAMITO

+ } La mejor receta es la que sale del corazón.

500 g
PESO NETO

costeño

FRIJOL PANAMITO

TEN UNA ALIMENTACIÓN MÁS COMPLETA CON
FRIJOL PANAMITO COSTEÑO
SIGUIENDO ESTA BREVE RECOMENDACIÓN:
Para llevar una dieta más balanceada incluye a las menestras en tus comidas, de esta manera obtendrás las proteínas y nutrientes que tu cuerpo necesita.

Tip:
Para una mejor cocción, deja remojando los frijoles durante la noche anterior, de esta manera quedarán más suaves.

TIEMPO ESTIMADO DE COCCIÓN 45' - 60'

ALÓ COSTEÑO
(01) 3214000
Anexo 142

AFL1125000-00

DECLARACIÓN JURADA

Yo, **ALFARO BRAVO JORGE LEONARDO JUAN**, identificado con DNI N° **07877965**, en representación de la empresa **COSTEÑO ALIMENTOS SAC**, con RUC N° **20536727524**, 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.

Lima, 21 de Octubre de 2020



Representante Legal
ALFARO BRAVO JORGE LEONARDO JUAN
DNI 07877965

PRODUCTO: FRIJOL PANAMITO

1.- Descripción del producto

Este producto que está elaborado a base de granos sanos, limpios, maduros y libres de plagas, provenientes de la especie *Phaseolus vulgaris L.*

No contiene ingredientes y es un producto que requiere cocción antes de su consumo.

La materia prima del Frijol Panamito puede ser de origen importado o nacional y procesado en la planta de Costeño alimentos de Perú; para separar peligros físicos e impurezas menores asociadas al grano; el producto es sometido a un proceso de eliminación de piedras a través de una "Despedradora", posteriormente se procede a eliminar los residuos de polvo presentes en el grano mediante una "Lustradora", luego se procede a una selección utilizando una "Clasificadora", y finalmente se usa una "Aspiradora" para retirar el polvillo y cualquier impureza liviana adherida al grano. El producto ya procesado es envasado usando una "Envasadora Automática", en presentaciones de bolsas para posteriormente ser distribuido.

2.- Marca

Costeño, Hoja Redonda, Granos de Sur, Reyna de la Casa, Paisana, Serranita.

3.- Presentaciones

Paquetes de 500 g.

4.- Ingredientes

Frijol Panamito de primera calidad, no contiene aditivos.

5.- Modo de Preparación

- Horas previas a su consumo, deje remojando el producto en agua fría
- Lave el Frijol Panamito con agua fría y escurra el exceso de agua con ayuda de un colador
- Vierta el producto en una olla y agregue suficiente cantidad de agua para asegurar su completa cocción
- Agregue sal al gusto y remueva
- Cuando el producto este completamente cocido retire del fuego y si desea ádreselo
- Deje reposar por 5 minutos tapado y sírvalo caliente.
- Tiempo de cocción 45-60 minutos.

6. Especificaciones del producto

Características organolépticas	
Color	Blanco Característico
Olor	Característico libre de olores extraños
Sabor	Característico libre de sabores extraños
Impurezas	Ausencia de insectos vivos o muertos
Uniformidad	Conformado por una misma variedad
Textura	Dura y compacta
Características Físico-Químicas	
Granos enfermos	Máx. 0,00 %
Granos Picado	Máx. 1,00 %
Granos partido o quebrado	Máx. 1,00 %
Grano Arrugado	Máx. 1,00 %
Materia Extraña	Máx. 0.050 %
Variedad contrastante	Máx. 1.00 %
Humedad	Máx. 15.0%

<table>
<tr><td colspan="2">NTP 205.015 – Leguminosas de grano seco; Frijol</td></tr>
<tr><td colspan="2">Características Químicas</td></tr>
<tr><td>Metales Pesados</td><td>Según en el Codex Stan 193-1995</td></tr>
<tr><td>Plomo</td><td>0.10 mg/kg</td></tr>
<tr><td>Cadmio</td><td>0.10 mg/kg</td></tr>
<tr><td>Pesticidas organoclorados y organofosforados</td><td>Según los valores permitidos en la Norma Nacional RM-N1006-2016- MINSA y en la Unión Europea</td></tr>
<tr><td colspan="2">Características Microbiológicas</td></tr>
<tr><td>Mohos (UFC/g)</td><td>
<table>
<tr><th rowspan="2">Categoría</th><th rowspan="2">Clase</th><th rowspan="2">n</th><th rowspan="2">c</th><th colspan="2">Limite por g</th></tr>
<tr><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10^4</td><td>10^5</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td colspan="2">R.M. N° 591-2008-MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”. (Ítem V – V.1 Granos Secos)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Envases y embalaje</td></tr>
<tr><td>Envase Primario</td><td>Bolsa laminada BOPP/PEBD litografiadas y selladas de 500 g.</td></tr>
<tr><td>Envase Secundario</td><td>Bolsa de Sobre empaque Polietileno cristal de baja densidad sellada de:
• 500 g x 12 unidades</td></tr>
<tr><td colspan="2">Etiquetado</td></tr>
<tr><td colspan="2">Cada unidad de producto es etiquetada con su marca propia cumpliendo la legislación vigente del rotulado de alimentos.</td></tr>
</table>

7.- Rotulación

- Fecha de Producción (dd/mm/año)
- Fecha de Vencimiento (dd/mm/año)
- Lote: Según Sistema SAP

8.- Condiciones de almacenamiento

- Conservar en lugar fresco, seco y sin incidencia directa de rayos solares,
- Almacenarlo lejos de agentes químicos, productos diferentes a alimentos o agentes contaminantes físicos (materias o cuerpos extraños diferente al grano) o agentes contaminantes biológicos (presencia de plagas de granos almacenados o plagas domésticas)
- Asegúrese de que el producto no esté en contacto directo con el suelo
- El producto es almacenado a temperatura y humedad relativa ambiental

9.- Duración

8 meses desde la fecha de producción en condiciones normales de almacenamiento.

10.- Condiciones de distribución

Se realiza en vehículos autorizados y previamente inspeccionados para asegurar que se encuentren libres de olores extraños, limpios y sanitizados. El producto es distribuido a temperatura ambiente

11.- Instrucciones para su manipulación

- Asegúrese que el producto mantenga su hermeticidad
- Mantenga el producto alejado de fuentes de contaminación (insectos, roedores y animales)

- Mantenga los requisitos de conservación y fechas de caducidad de los alimentos

12.- Usuarios y/o consumidores

Se recomienda el consumo en niños a partir de 2 años de edad, adultos y públicos en general

13.- Uso previsto

- Producto apto para el consumo humano.
- Este producto debe ser cocinado completamente antes de ser ingerido
- Alimento de uso general en varias preparaciones de platos calientes

14.- Precauciones

Este producto ha sido envasado en una línea en donde se ha procesado Trigo (gluten)

DIRECCIÓN GENERAL DE INSUMOS AGROPECUARIOS E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

SUBDIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS AL PROCESAMIENTO PRIMARIO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS Y PIENSOS

N° 000005-AG-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:

SIN VALOR OFICIAL

Razón Social del Establecimiento : COSTEÑO ALIMENTOS S.A.C.

Ubigeo : CALLAO/CALLAO/CALLAO

N° RUC : 20536727524

Domicilio Legal : JR. JULIO C TELLO NRO. 256 LIMA LIMA LINCE

Dirección del Establecimiento : CALLE UNO NRO. 134 URB. FUNDO BOCANEGRA

Departamento : CALLAO **Provincia :** CALLAO **Distrito :** CALLAO

Actividad del Establecimiento : PLANTA DE PROCESAMIENTO PRIMARIO

Gramíneas - cereales en grano	Envasado	Arroz descascarado - Oryza sativa	
		Maíz pop corn - Zea mays	
		Quinua - Chenopodium quinoa	
		Trigo morón - Triticum aestivum	
		Trigo mote - Triticum aestivum	
	Limpiado	Arroz descascarado - Oryza sativa	
		Maíz pop corn - Zea mays	
		Quinua - Chenopodium quinoa	
		Trigo morón - Triticum aestivum	
		Trigo mote - Triticum aestivum	
	Seleccionado	Arroz descascarado - Oryza sativa	
		Quinua - Chenopodium quinoa	
		Trigo mote - Triticum aestivum	
Hortalizas	Envasado	Arveja - Pisum sativum	
		Frijol - Phaseolus vulgaris	Caballero
			Canario
			Guinda
			Negro
			Panamito

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.

Hortalizas	Envasado	Frijol - Phaseolus vulgaris	Red Kidney
		Frijol castilla - Vigna unguiculata	
		Garbanzo - Cicer arietinum	
		Lenteja - Lens culinaris	
		Lentejón - Lens culinaris	
		Pallar - Phaseolus lunatus	
		Papa seca - Solanum tuberosum	
	Limpiado	Arveja - Pisum sativum	
		Frijol - Phaseolus vulgaris	Caballero
			Canario
			Guinda
			Negro
			Panamito
			Red Kidney
		Frijol castilla - Vigna unguiculata	
		Garbanzo - Cicer arietinum	
		Lenteja - Lens culinaris	
		Lentejón - Lens culinaris	
		Pallar - Phaseolus lunatus	

Fecha de autorización : 25/01/2013

Jefe de Área de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria

Dirección Ejecutiva SENASA LIMACALLAO

SIN VALOR

000005-AG-SENASA-LIMACALLAO

OFICIAL

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.