

REQUISITOS SANITARIOS EN QUESOS



ING. ZULEMA CRUZ SONCO

2022

BASE LEGAL

DIGESA

- Decreto Supremo N° 007-98-SA (Ministerio de Salud, 1998) Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de los Alimentos y Bebidas.
- Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano R.M.N° 591-2008

MINAGRI

- Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la leche y productos Lácteos
- N° 007-2017 - MINAGRI

REQUISITOS DE CALIDAD – INACAL

CON RESPECTO A LAS NORMAS TECNICAS PERUANAS - QUESOS

- Es un documento que contiene especificaciones técnicas
- No son reglamentos y son voluntarios, se convierte obligatorias cuando se toma como referencia en una Reglamentaciones Nacionales.
- Estandariza los proceso productivos, con el objetivo de incrementar la calidad y seguridad de producto
- Son la base para evaluar si los productos han superado los requisitos mínimos.
- Sirve de base a reglamentos técnicos, marcas de certificación.

REQUISITOS DE CALIDAD - INACAL

NTP de sobre leche y productos lácteos

Desde la producción en los hatos hasta el procesamiento					
NTP 202.200:2021 Buenas prácticas ordeño	NTP 105.002:2020 Buenas prácticas de elaboración de queso artesanal	NTP 202.195:2019 Queso fresco. Requisitos	NTP 202.193:2020 Queso. Identificación, clasificación y requisitos	NTP 202.194:2020 Quesos madurados. Requisitos	NTP 202.084:2020 Queso fundido. Requisitos



NTP sobre quesos

NTP 202.193:2020 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Queso.

Identificación, clasificación y requisitos

La NTP establece la identificación, clasificación y requisitos de todos los quesos en General

- **Según su consistencia (contenido de humedad):**

- - Extraduro
- - Duro (baja humedad)
- - Semiduro (mediana humedad)
- - Blando (alta humedad)

- **Según el contenido de materia grasa en el extracto seco:**

- - Extragrasso
- - Semidescremado
- - Grasso
- - Descremado
- - Semigrasso

- **Según las características del proceso:**

- - Fresco
- - Madurado
- - Semimadurado
- - Madurado por mohos

Denominación del queso según sus características de consistencia:

Clasificación según su consistencia	% Humedad
Extraduro	< 51
Duro	49 – 56
Semiduro	54 – 69
Blando	> 67

Porcentaje de humedad sin materia grasa (HSMG)

Clasificación según su contenido de materia grasa	% Grasa
Extragraso	> 60
Graso	45 < a < 60
Semigraso	25 < a < 45
Semidescremado	10 < a < 25
Descremado	< 10

Grasa en extracto seco (GES)

NTP sobre quesos

NTP 202.195:2019 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS, Queso fresco. Requisitos

- **QUESO FRESCO**

- Es el queso obtenido a partir de leche pasteurizada, sin madurar, sin corteza, que esta listo para su consumo poco después de su fabricación.

Requisitos	Elaborado a base de leche entera	Elaborado a base de leche parcialmente descremada	Elaborado a base de leche descremada
Materia grasa en el extracto seco (% m/m)	≥ 40	≥ 15	< 15
Humedad (% m/m)	≥ 46	≥ 46	≥ 46

REQUISITOS GENERALES

- Los quesos frescos deberán elaborarse exclusivamente con leche pasteurizada y bajo estrictas condiciones higiénico – sanitarias.
- La apariencia, textura, color, olor y el sabor de los quesos frescos deberán ser los característicos para el tipo de queso que corresponda y deberán estar libres de sustancias y caracteres sensoriales extraños.
- Los quesos frescos no deberán presentar corteza.
- La pasta deberá presentar una textura suave, deberá ser fácil de cortar y podrá presentar pequeñas grietas características.
- La grasa y las proteínas lácteas de los quesos frescos no podrán ser sustituidas por elementos de origen no lácteo
- Los quesos frescos deberán conservarse bajo condiciones de refrigeración a temperaturas entre 2°C y 6°C hasta su consumo.

NTP sobre quesos

NTP 202.194:2020 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS, Quesos madurados. Requisitos

Queso madurado

- Producto de leche pasteurizada que después de su fabricación debe mantenerse durante cierto tiempo, en condiciones ambientales apropiadas, para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de quesos. La maduración de los quesos se puede realizar con la adición o no de cultivos lácticos específicos (bacterias y mohos)



Requisitos Generales

- Los quesos madurados deberán elaborarse bajo estrictas condiciones higiénico sanitarias.
- La apariencia, textura, color y el sabor de los quesos madurados deberán ser los característicos para el tipo de queso que corresponda y deberán estar libres de sustancias y características sensoriales extrañas.
- La grasa y las proteínas lácteas de los quesos madurados no podrán ser sustituidas por elementos de origen no lácteo.
- Los quesos madurados deberán conservarse bajo condiciones de refrigeración a temperaturas entre 2°C y 8 °C, hasta su consumo



Tipo de quesos	% Grasa en extracto seco ¹ (mínimo)	% Extracto seco ²
Paria	45	min. 52
Cuartirololo y queso cremoso	45	min. 45
Andino	45	min. 43
Edam	30	47 - 62
Danbo	20	41 - 57
Tilsit	30	49 - 61
Gouda	30	40 - 62
Port salut/Saint Paulin	40	44 - 54
Provolone	45	51 - 60
Cheddar	22	49 - 66
Gruyere	45	min. 62
Emmenthal	45	60 - 67
Extraduro para rallar/ Parmesano	32	min. 64
Brie	40	42 - 51
Camembert	30	38 - 48
Queso azul	45	min. 45
Método de ensayo: 1 ISO 1735:2004 [IDF 5:2004]. 2 ISO 5534:2004 [IDF 4:2004].		

REGLAMENTO DE LA LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

- **D.S N° 007 – 2017 – MINAGRI, se aprueba el reglamento de la leche y productos lácteos, publicada el 30 de junio del 2017 y entro en vigencia 6 mese después de dicha publicación**

Este reglamento tiene como objeto establecer los REQUISITOS que deben cumplir la leche y productos lácteos de origen bovino, destinados al consumo humano, para GARANTIZAR la vida y la salud de las personas, generando productos inocuos y prevenir prácticas que puedan inducir a error.

- Para la implementación de las definiciones se tomó en cuenta las siguientes NTP:
 - NTP 202.100 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche UHT
 - NTP 202. 195 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Queso fresco. Requisitos.
 - NTP 202. 092 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche fermentada. Yogur. Requisitos.
- Asimismo, para la determinación de las características fisicoquímicas de la leche y productos lácteos, se aplican los métodos de ensayo establecidas en las NTP

REQUISITOS SANITARIOS PARA EL COMERCIO NACIONAL

Según el Art. 102 del D.S. 007-98 SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de los alimentos y bebidas. Son competencia de la entidad los alimentos y bebidas industrializado

AUTORIDADES COMPETENTES DE NIVEL NACIONAL

**LA DIRECCION GENERAL DE SALUD
AMBIENTAL E INOCUIDAD ALIMENTARIA -
DIGESA**

**CERTIFICADO DE REGISTRO SANITARIO DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

REGISTRO SANITARIO

Según DS 007-98-SA: Tramitación de solicitud de Registro Sanitario.

• REQUISITOS

- Razón Social, Contar con RUC
- Nombre Técnico del queso (características fisicoquímicas)
- Nombre comercial
- Marca del producto
- Resultados de los análisis fisicoquímicos y microbiológicos del producto terminado, laboratorio acreditado.
- Contar con la declaración sobre el cumplimiento de proyecto de rotulado
- Debemos tener la declaración de octógonos es decir cuanto en total tiene el producto en contenido de

• GESTION

- Ingresar a la Plataforma VUCE
- Procedimiento N° 30 del TUPA

• COSTO

- El costo es S/. 390.00 por producto

PROYECTO DE ROTULADO

- ✓ Nombre técnico del producto : Queso semiduro Andino
- ✓ Nombre Comercial: Queso Andino
- ✓ Marca del producto: ALTEZA
- ✓ Nombre y Domicilio legal del fabricante
- ✓ Ingredientes : Leche semidescremada pausterizada, cuajo (quimosina), Cloruro de calcio (SIN 509), Sal, Cultivos lácticos (lactococcus lactis ssp. Lactis y Stretococcus Thermophilus)
- ✓ Condiciones de conservación y almacenamiento.: conservar a temperatura de refrigeracion de 2 a 8
- ✓ Peso neto:
- ✓ Fecha de producción y Vencimiento
- ✓ N° de lote
- ✓ Registro Sanitario

FORMULACION

FORMULA PARA DECLARAR EN DIGESA VÍA VUCE

NOMBRE DEL PRODUCTO: QUESO EDAM
DENOMINACION COMERCIAL: -
MARCA: SINTY MAYO

	VUCE			CODEX	CODEX	CODEX
INGREDIENTES			OBS	ADITIVOS	SIN	DOSIFICACION
LECHE ENTERA PASTEURIZADA	1000000	999.9590 g:				
CUAJO (QUIMOSINA)	18	0.0180 g:	CONFICHA			
CLORURO DE CALCIO (SIN 509)	15	0.0150 g:		15		BPF
COLORANTE (SIN 160b(ii))	4	0.0040 g:		4	160b(ii)	Extractos de annato - base de norbixina 50 mg/kg
SAL	3	0.0030 g:				
CULTIVO (Lactococcus lactis ssp. lactis y Streptococcus thermophilus)	1	0.0010 g	CONFICHA			
	1000041.00	1000				

INFORMES DE ENSAYO- LABORATORIO ACREDITADO

• Resultados de Análisis Microbiológico

El resultado del Certificado de análisis deberá estar vigente al momento de efectuar el trámite.

Los datos deben corresponder a la empresa, establecimiento de fábrica, dirección y nombre del producto.

Verificar que los resultados de los análisis microbiológicos cumplan con los criterios establecidos en la R.M. 591 – 2008 MINSA

• Resultados de Análisis Físico Químico

- El resultado del Certificado de análisis deberá estar vigente al momento de efectuar el trámite.
- Los datos deben corresponder a la empresa, establecimiento de fábrica, dirección y nombre del producto.
- Verificar que los resultados de los análisis físico-químicos cumplan con los parámetros establecidos en las normas específicas de las NTP establecidos por INCAL como también del CODEX Alimentarius

NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO

I.8 Quesos no madurados (queso fresco, mantecoso, ricotta, cabaña, crema, petit suisse, mozzarella, ucayalino, otros).

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Coliformes	5	3	5	2	5×10^7	10^3
<i>Staphylococcus aureus</i>	7	3	5	2	10	10^2
<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	3	10
<i>Listeria monocytogenes</i>	10	2	5	0	Ausencia /25 g	--
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia /25 g	---

I.9 Quesos madurados (camembert, brie, roquefort, gorgonzola, cuartirolo, cajamarca, tilsit, andino, majes, characato, sabandia, dambo, gouda, edam, paria, emmental, gruyere, cheddar, provolone, amazónico, parmesano, otros).

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Coliformes	5	3	5	2	2×10^5	10^3
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10^2
<i>Listeria monocytogenes</i>	10	2	5	0	Ausencia /25 g	--
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia /25 g	---

I.10 Quesos procesados (fundidos: laminados, rallados, en pasta, en polvo).

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Coliformes	6	3	5	1	10	10^2
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10^2

II. HELADOS Y MEZCLAS PARA HELADOS.

II.1 Helados a base de leche.

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10^4	10^3
Coliformes	5	3	5	2	10	10^2
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10^2
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia /25 g	---
<i>Listeria monocytogenes</i>	10	2	5	0	< 100	---



HERNÁNDEZ C





**D.S. N° 033 – 2016 – SA
APRUEBAN EL REGLAMENTO QUE ESTABLECE EL
PROCESO DE REDUCCIÓN GRADUAL HASTA LA
ELIMINACIÓN DE LAS GRASAS TRANS EN LOS
ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS
PROCESADOS INDUSTRIALMENTE
(Publicado el 27 de Julio de 2016)**

D.S. N° 012 – 2018 – SA

**APRUEBAN MANUAL DE ADVERTENCIAS
PUBLICITARIAS EN EL MARCO DE LO ESTABLECIDO
EN LA LEY N° 30021, LEY DE PROMOCIÓN DE LA
ALIMENTACIÓN SALUDABLE PARA NIÑOS, NIÑAS Y
ADOLESCENTES, Y SU REGLAMENTO APROBADO
POR DECRETO SUPREMO N° 017 – 2017 – SA**

(Publicado el 16 de junio de 2018)



3. DATOS DEL MUESTREO Y/O RECEPCIÓN DE MUESTRA

LUGAR Y FECHA DE TOMA DE MUESTRA : Muestra proporcionada por el cliente.
 MÉTODO DE TOMA DE MUESTRA : ---
 PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO : Bolsa de polietileno
 LUGAR Y FECHA DE RECEPCIÓN : Lima, 14 de febrero del 2022
 FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS : 14 de febrero del 2022
 FECHA DE TÉRMINO DE ANÁLISIS : 21 de febrero del 2022

4. RESULTADOS

4.1. ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS

ENSAYOS	UNIDADES	RESULTADOS FQ-01
Sodio	mg/100g	80.70
Azúcar total	g/100g	0.00
Grasas saturadas	g/100g	2.94
Grasas trans	g/100g	0.00
Grasas monoinsaturadas	g/100g	0.62
Grasas poliinsaturadas	g/100g	0.38

4.2. MÉTODOS DE ENSAYO

ENSAYOS	REFERENCIA O NORMA
Sodio	AACC Method 40-71 Vol. I, P. 1/3 Ed. 2000 Sodium and Potassium by atomic absorption. Spectrophotometry.
Azúcar total	Norma Oficial Mexicana NCM-086-1994 Bienes y Servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en composición, especificaciones nutrimentales. Sección 2-Determinación de Azúcares.
Grasas trans	Ácidos Grasos (composición) ISO 5508 (E) 1990 Animal and vegetable fats and oils-Analysis by gas chromatography of Methyl ester.
Grasas saturadas	Ácidos Grasos (composición) ISO 5508 (E) 1990 Animal and vegetable fats and oils-Analysis by gas chromatography of Methyl ester.
Grasas poliinsaturadas	AOAC 957.13-1957, Ácidos (poliinsaturados) en aceites y grasas. Especificaciones
Grasas monoinsaturadas	AOAC 996.06-1996 (2010) Grasa (total, saturada e insaturada) en los alimentos. Método de cromatografía de gases de extracción hidrolítica

5. OBSERVACIONES

- Este documento al ser emitido sin el símbolo de acreditación, no se encuentra dentro del marco de la acreditación otorgada por INACAL-DA.

continuación y su entrada en vigencia se contará a partir de la aprobación del Manual de Advertencias Publicitarias que hace referencia la Segunda Disposición Complementaria Final del presente Reglamento.

Parámetros Técnicos	Plazo de entrada en vigencia	
	A los seis (6) meses de la aprobación del Manual de Advertencias Publicitarias	A los treinta y nueve (39) meses de la aprobación del Manual de Advertencias Publicitarias
Sodio en Alimentos Sólidos	Mayor o igual a 800 mg /100g	Mayor o igual a 400 mg /100g
Sodio en Bebidas	Mayor o igual a 100 mg /100ml	Mayor o igual a 100 mg /100ml
Azúcar Total en Alimentos Sólidos	Mayor o igual a 22.5g /100g	Mayor o igual a 10g /100g
Azúcar Total en Bebidas	Mayor o igual a 6g /100ml	Mayor o igual a 5g /100ml
Grasas Saturadas en Alimentos Sólidos	Mayor o igual a 6g /100g	Mayor o igual a 4g /100g
Grasas Saturadas en Bebidas	Mayor o igual a 3g /100ml	Mayor o igual a 3g /100ml
Grasas Trans	Según la Normatividad Vigente	Según la Normatividad Vigente

Los parámetros técnicos que serán aplicables a partir de los treinta y nueve (39) meses de aprobación del Manual de Advertencias Publicitarias, a los que se hace referencia en el cuadro anterior podrán ser actualizados tomando como base la evidencia científica, información

inter
alim
salu
inte
gen
de
en
edu
la a
prác
en
su
cum
regi
Salt
Mini
de l
com
el r
refe
cafe
emit
com
edu
salu
salu
esta
Reg
coor
quic
insti

Trámite VUCE / Registro Sanitario de Alimentos /Producto Nacional / DIGESA

authorize.vuce.gob.pe/public/login-options/mercancias-restringidas

Ventana Única de Comercio Exterior **vuce** Perú

PERÚ Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Preguntas Frecuentes

vuceayuda@mincetur.gob.pe

Mesa de ayuda (01)2071510

Mercancías Restringidas

Bienvenido a la VUCE

Para ingresar al sistema, selecciona una de las dos opciones de autenticación.

Soy Importador y/o Exportador

Ingresar con Clave SOL

Ingresar con DNI

Si no tienes clave nacional, clic [aquí](#)

Soy funcionario de una Entidad

Ingresar a la Extranet

COMUNICADO (NUEVO)

Estimados usuarios de DIGEMID, para los trámites ingresados por Mesa de Partes de la Entidad del 03-08-2019 al 16-09-2019, verificar la siguiente [LISTA1,2,3,4,5,6,7,8 y 9] (https://www.vuce.gob.pe/archivos_entidades/digemid/Lista_123456789.pdf); si su expediente se encuentra en ella, informar a vuceayuda@mincetur.gob.pe el Usuario SOL para la creación del Documento Resolutivo (DR). Documento Resolutivo (DR). Posteriormente, se notificará por el mismo medio el número de DR generado.

[Consulta Pública de Documentos Resolutivos](#)

Trámite VUCE / Registro Sanitario de Alimentos /Producto Nacional / DIGESA

vuce Perú

Inicio Solicitudes Documentos resolutivos Consultas Servicios

DGS006 - Inscripción o Reinscripción en el Registro Sanitario de Alimentos de Consumo Humano - PRODUCTO NACIONAL (TUPA: 30)

Mensajes

La información ha sido grabada con éxito.
Se actualizó satisfactoriamente la Solicitud.
Se actualizó satisfactoriamente la Solicitud.
Falta ingresar datos del Establecimiento de Fabricación.
Ingresar al menos un Producto.
Adjuntar por lo menos la Documentación Obligatoria.

DATOS DE LA SOLICITUD

Número de Solicitud: 2022373043 Fecha de Registro: 02/06/2022 23:19:50 Fecha de Actualización: 02/06/2022 23:19:50

Transmitir Crear Modificación Desistir Más Información Regresar

Datos del Solicitante Establecimiento de Fabricación Productos y/o Grupo de Productos Requisitos Adjuntos

DATOS DEL SOLICITANTE

Tipo de Documento:	RUC	Número de Documento:	10009631191
Apellidos y Nombres:	CRUZ SONCO VLADIMIR		
Departamento:	AREQUIPA		
Provincia:	AREQUIPA		
Distrito:	CAYMA		
Domicilio Legal o Dirección:	AV. BOLOGNESI NRO. 1205 P.J. FRANCISCO BOLOGNESI (SRA. CASA MANO IZQUIERDA DEL ESTADIO) AREQUIPA - AREQUIPA - CAYMA		
Referencia:			
Teléfono:	-	Celular:	
Correo Electrónico:	zulema_cs@hotmail.com		

Esta aplicación está optimizada para Google Chrome 79 o versiones posteriores. [Ver las indicaciones de compatibilidad.](#)
© Copyright 2020 - MINCETUR Todos los derechos reservados.

BURO DE VERITAS Contribuciones

PERÚ Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Número de Solicitud: 2022373043 Fecha de Registro: 02/06/2022 23:19:50 Fecha de Actualización: 02/06/2022 23:19:50

Transmitir Crear Modificación Desistir Más Información Regresar

Datos del Solicitante

Establecimiento de Fabricación

Productos y/o Grupo de Productos

Requisitos Adjuntos

Guardar

Productor/Fraccionador: --Seleccione-- (*)

Tipo de Documento de la Empresa Fabricante: --Seleccione-- (*)

Nro. Documento: (*)

Nombre o Razón Social: (*)

Seleccione una Dirección: --Seleccione--

Dirección: (*)

Referencia: (*)

Departamento: --Seleccione-- (*)

Provincia: --Seleccione-- (*)

Distrito: --Seleccione-- (*)

Teléfono: (*)

Fax: (*)

Correo Electrónico: (*)

Representante del Control de Calidad: (*)

Seleccione un Representante Legal: --Seleccione--

Tipo de Documento del Representante Legal: --Seleccione-- (*)

Número del Documento del Representante Legal: (*)

Representante Legal (nombres y apellidos): (*)

DGS006 - Inscripción o Reinscripción en el Registro Sanitario de Alimentos de Consumo Humano - PRODUCTO NACIONAL (TURPA-20)

Mensajes

La información ha sido grabada con éxito.
Se actualizó satisfactoriamente la Solicitud.
Se actualizó satisfactoriamente la Solicitud.
Falta ingresar datos del Establecimiento de Fabricación.
Ingresar al menos un Producto.
Adjuntar por lo menos la Documentación Obligatoria.

DATOS DE LA SOLICITUD

Número de Solicitud: 2022373043 Fecha:

Transmitir Crear Modificación De

Datos del Solicitante Establecimiento

Nota: De acuerdo al artículo 104* del DS 007-98-SA el producto debe tener los mismos ingredientes y aditivos. Ver Ejemplo

Nuevo Producto o Grupo de Productos

# ITEM	NOMBRE
No hay información a mostrar.	

(*) Parámetros técnicos que aprueban el MAR, aprobado por el MIVAP

Leyenda:

Presenta parámetros que sobrepasan los parámetros técnicos

Producto

Datos Generales

Guardar Producto

DATOS GENERALES

Nombre del Producto que refleje su naturaleza según su composición, según Codex Stan 1-1985:

Denominación Comercial:

Marca del Producto:

Registro Sanitario otorgado por DIGESA:

Condiciones de Conservación y Almacenamiento:

Periodo de Vida Útil:

Sistema de Identificación de Lote de Producto:

El producto a registrar contiene aditivos

CLASIFICACIÓN

Código: Buscar

Nombre:

Grupo:



GS006 - Inscripción o Reinscripción en el Registro Sanitario de Alimentos de Consumo Humano - PRODUCTO NACIONAL (TUPA: 30)

Mensajes

Para ingresar datos del Establecimiento de Fabricación, seleccionar al menos un Producto, y adjuntar por lo menos la Documentación Obligatoria

DATOS DE LA SOLICITUD

Número de Solicitud: 2022373043 Fecha de Registro: 02/06/2022 23:19:50 Fecha de Actualización: 02/06/2022 23:19:50

Transmitir Crear Modificación Desistir Más Información Regresar

Datos del Solicitante Establecimiento de Fabricación Productos y/o Grupo de Productos Requisitos Adjuntos

DOCUMENTOS A ADJUNTAR

Descargar Adjuntos

Nº	OBLIGATORIO	DESCRIPCIÓN	ADJUNTOS
1	Si	Resultados de los análisis físico-químico y microbiológicos del producto terminado, procesado y emitido por laboratorio de control de calidad de la fábrica o por un laboratorio acreditado INACAL u otro organismo acreditador de país extranjero que cuente con reconocimiento internacional firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo de ILAC (International Laboratory Accreditation Cooperation) o del IAAC (Inter American Accreditation Cooperation).	0
2	Si	Declaración jurada de cumplimiento del contenido de rotulado establecido en el artículo 117 del D.S. N° 007-98-SA.	0
3	No	Resultado de Análisis bromatológico procesado y emitido por laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad - INACAL u otro organismo acreditador de país extranjero que cuente con reconocimiento internacional firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo de ILAC (International Laboratory Accreditation Cooperation) o del IAAC (Inter American Accreditation Cooperation), para los Alimentos de regímenes especiales, los mismos que deberán señalar sus propiedades nutricionales.	0
4	No	Otros	0

Se deben cumplir todos los Requisitos Microbiológicos, adjuntar tanto Informes como resultados cumpliendo con las especificaciones legales de la R.M. 591-2008/MINSA, D.S. N° 007-98-SA y el Codex Alimentarius para las normas y la FDA.

Debe revisar el Codex Stan 192-1995 para aditivos para confirmar nombre, número SIN y cantidad de los aditivos permitidos según categoría de alimentos.

Para el caso de los productos para regímenes especiales y alimentación infantil se debe acreditar el cumplimiento de las especificaciones establecidas en la siguiente normatividad:

VUCE

Hoja Resumen del
Documento Resolutivo

NÚMERO DE DR

2019290005

DATOS DEL TRÁMITE

Entidad: DIGESA

TUPA: 30 Inscripción o Reinscripción en el Registro Sanitario de Alimentos de Consumo Humano

Formato: DGS006 - Inscripción o Reinscripción en el Registro Sanitario de Alimentos de Consumo Humano - PRODUCTO NACIONAL

SUCE: 2019281491 **Expediente de Entidad:** 27595-2019-R **Fecha:** 22/05/2019

DATOS DEL SOLICITANTE

Tipo de Documento: RUC **Nro. Documento:** 20448625819

Nombres y Apellidos: EMPRESA AGROINDUSTRIAS SAN FRANCISCO SINTY MAYO EMPRESA INDIVIDUAL

Domicilio Legal: NRO. B-30 SEC. MILLUNI (A 300 MTS DE SALON COMUNAL) PUNO LAMPA PUCARA

Departamento: PUNO

Provincia: LAMPA

Distrito: PUCARA

Referencia:

Teléfono: - **Celular:** - **Fax:** -

Correo electrónico: -

DATOS DEL REPRESENTANTE LEGAL

Representante Legal: QUISPE AGUILAR FRANCISCO

MINISTERIO DE SALUD
PERÚ

DIGESA
DIRECCIÓN GENERAL DE
SALUD AMBIENTAL
E INOCUIDAD ALIMENTARIA

09004-2019
Exp. N° 27595-2019-R

REGISTRO SANITARIO

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

A. EMPRESA

EMPRESA AGROINDUSTRIAS SAN FRANCISCO SINTY MAYO EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA
RUC: 20448625819
NRO. B-30 SEC. MILLUNI , - PUCARA - LAMPA - PUNO
Teléfono/Fax: -----
Rep. Legal: QUISPE AGUILAR FRANCISCO

B. ESTABLECIMIENTO

EMPRESA AGROINDUSTRIAS SAN FRANCISCO SINTY MAYO EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA
NRO. B-30 SEC. MILLUNI , - PUCARA - LAMPA - PUNO

C. ALIMENTOS Y BEBIDAS

1 QUESO EDAM "SINTY MAYO", en envase primario: bolsa de polietileno termocontraible al vacío de 25 g hasta 5000 g.
Vida Útil del Producto: 4 meses.

Código del Registro Sanitario

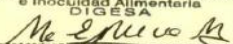
A4808419N
TGEPAR

D. REGISTRO

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

- La empresa y su representante legal son solidariamente responsables de que los productos descritos en el ítem C sean puestos en el mercado nacional en condiciones inócuas y aptas para el consumo humano.
- Cualquier cambio en el envase, presentación, requerirá una notificación a la DIGESA, la cual incorporará dicho cambio en el Registro, previa evaluación.
- 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.
- La empresa está obligada a rotular el(los) producto(s), cuyo Registro Sanitario se otorga, con arreglo a lo establecido en el art. 117° del Decreto Supremo 007-98-SA. "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Esta inscripción está sujeta a vigilancia sanitaria por parte de DIGESA, la cual podrá revocarla.
- 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.
- 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.

Lima, 12 de junio del 2019

MINISTERIO DE SALUD
Dirección General de Salud Ambiental
e Inocuidad Alimentaria
DIGESA

ING. MARÍA EUGENIA NIEVA MÚZURIETA
Directora Ejecutiva
Dirección de Ejecución y Fortalecimiento

REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS INDUSTRIALIZADOS

1° Verificación del cumplimiento de los requisitos mínimos

- Si el expediente presenta observaciones se notifica al usuario dando un plazo de 02 días para subsanar las observaciones.
- Si el expediente no es procedente se emite un informe de denegación y este es derivado al Área Legal.
- Si la evaluación técnica del expediente, es conforme se procederá a la emisión del Certificado de Registro Sanitario de Alimentos el cual es otorgado en 07 días hábiles.

2° Emisión del Certificado Asignación del CODIGO de Registro Sanitario

Gracias