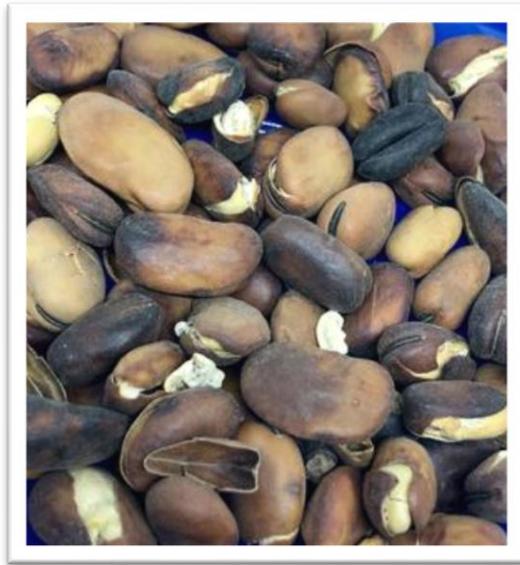


ANEXOS

ANEXO 1: Fotografías de la materia prima





VEN 19 06 21
LOTE 19.08.20



Andes
Tropico



PITO DE QUINOA

REFRESCO INSTANTÁNEO DE QUINUA EN POLVO



NR/NM
324

IBNORCA

Industria Nacional de Manufacturas

INGREDIENTES

Granos tostados y molidos de Quinoa

INFORMACIÓN NUTRICIONAL PITO DE QUINUA

| CANTIDAD POR RACIÓN | Porción (100g) | % DR* |
|-----------------------|----------------|--------|
| Calorías (Kcal) | 426.6 | |
| Calorías de grasa (g) | 45 | |
| Grasa Total (g) | 5 | 7.7 % |
| Carbohidratos (g) | 63 | 21.8 % |
| Fibra Dietética (g) | 7 | 28.0 % |
| Proteínas (g) | 15 | 28.8 % |

Peso Neto
250g



LABORADO POR: Industrias Alimenticias Andes Tropico
Calle Rector y 1/2 San Sebastián Cochabamba - Bolivia
T. 33 386440 - F. 33 33 33 44 4401 - M. 82714794
www.andestropico.com
Industria de Cochabamba
@IBNORCA - @ANDTROPICOQUINUA

Atención ambiental del aire y el reciclaje



VEN 30 06 21
LOTE 31.08.20



**Andes
Tropico**



**PITO DE
CAÑAHUA**
REFRESCO INSTANTANEO DE
CAÑAHUA EN POLVO



Peso Neto
250g



INGREDIENTES
Granos
tostados y molidos
de Cañahua

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL PITO DE CAÑAHUA | | |
|---|-----------------------------|--------|
| CANTIDAD POR RACION | 3 cucharas sopas (100 g) | % VDT* |
| Calorías (Kcal) | 397 | |
| Calorías de grasa (g) | 91.5 | |
| Grasa Total (g) | 10.1 | 15.6 % |
| Carbohidratos (g) | 61 | 20.3 % |
| Fibra Dietética (g) | 5.5 | 22.0 % |
| Proteínas (g) | 15.7 | 30.3 % |

ELABORADO POR: Producción Alimentaria Andes Tropico
Calle Avance s/n, San Guillermo, Cochabamba - Bolivia
S.L. 5064540 01-62-62-6601 - Tel. 32714714
www.andestropico.com andes.tropico@gmail.com
Administración de Consumidores
MANTENEDOR: 456427
@ANDESTROPICO

Atención ambiental del agua y la basura



NO EXPOSER
AL SOL

ANEXO 2: Análisis físico – químico de los granos de maíz, trigo, cebada, quínoa, cañahua, haba, y arveja

CEANID FOR-88
Versión 01
Fecha de emisión: 2016-10-31



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA "JUAN MISAEL SARACHO"
FACULTAD DE "CIENCIAS Y TECNOLOGÍA"
CENTRO DE ANÁLISIS, INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO "CEANID"
Laboratorio Oficial del Ministerio de Salud y Deportes
Red de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos
Red Nacional de Laboratorios de Micronutrientes
Laboratorio Oficial del "SENASAG"



INFORME DE ENSAYO

I. INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE

| | | | | | |
|---------------|------------------------------|----------|-----|--------|-----------|
| Cliente: | Rafael Gustavo Alfaro Aleman | | | | |
| Solicitante: | Rafael Gustavo Alfaro Aleman | | | | |
| Dirección: | Barrio San Bernardo | | | | |
| Teléfono/Fax: | 69317074 | Correo-e | *** | Código | AL 048/21 |

II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

| | | | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|-------------|
| Descripción de la muestra: | Harina pre cocida de maíz | | | |
| Código de muestreo: | M-1 | Fecha de vencimiento: | ***** | Lote: ***** |
| Fecha y hora de muestreo: | 2021-02-18 | | | |
| Procedencia (Localidad/Prov/ Depto): | Tarija - Cercado - Tarija - Bolivia | | | |
| Lugar de muestreo: | Mercado Campesino | | | |
| Responsable de muestreo: | Rafael Gustavo Alfaro Aleman | | | |
| Código de la muestra: | 201 FQ 150 | Fecha de recepción de la muestra: | 2021-02-23 | |
| Cantidad recibida: | 500 g | Fecha de ejecución de ensayo: | De 2021-02-23 al 2021-03-12 | |

III. RESULTADOS

| PARÁMETRO | TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO | UNIDAD | RESULTADO | LÍMITES PERMISIBLES | | REFERENCIA DE LOS LÍMITES |
|-------------------------|------------------------------|------------|-----------|---------------------|------|---------------------------|
| | | | | Min. | Max. | |
| Ceniza | NB 39034:10 | % | 1,54 | Sin Referencia | | Sin Referencia |
| Fibra | Gravimétrico | % | 0,29 | Sin Referencia | | Sin Referencia |
| Grasa | NB 313019:06 | % | 4,89 | Sin Referencia | | Sin Referencia |
| Hidratos de Carbono | Cálculo | % | 82,60 | Sin Referencia | | Sin Referencia |
| Humedad | NB 313010:05 | % | 2,75 | Sin Referencia | | Sin Referencia |
| Proteína total (Nx6,25) | NB/ISO 8968-1:08 | % | 7,93 | Sin Referencia | | Sin Referencia |
| Valor energético | Cálculo | Kcal/100 g | 406,13 | Sin Referencia | | Sin Referencia |

NB: Norma Boliviana
%: porcentaje

Kcal: KiloCalorías
n.d: No detectable

ISO: Organización Internacional de Normalización

- 1) Los resultados reportados se remiten a la muestra ensayada en el Laboratorio
- 2) El presente informe solo puede ser reproducido en forma parcial y/o total, con la autorización del CEANID
- 3) Los datos de la muestra y el muestreo, fueron suministrados por el cliente

Tarija, 12 de marzo del 2021

Ing. David Aceituno Cáceres
JEFE DEL CEANID



Original: Cliente

Copia: CEANID

Dirección: Campus Universitario Facultad de Ciencias y Tecnología Zona "El Tejón"
Fax: (591) (4) 6643403 - Email: ceanid@uajms.edu.bo - Casilla 51

Scanned by TapScanner



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA "JUAN MISAEL SARACHO"
 FACULTAD DE "CIENCIAS Y TECNOLOGÍA"
 CENTRO DE ANÁLISIS, INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO "CEANID"
 Laboratorio Oficial del Ministerio de Salud y Deportes
 Red de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos
 Red Nacional de Laboratorios de Micronutrientes
 Laboratorio Oficial del "SENASAG"



INFORME DE ENSAYO

I. INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE

| | | | | | |
|---------------|------------------------------|----------|-----|--------|-----------|
| Cliente: | Rafael Gustavo Alfaro Aleman | | | | |
| Solicitante: | Rafael Gustavo Alfaro Aleman | | | | |
| Dirección: | Barrio San Bernardo | | | | |
| Teléfono/Fax: | 69317074 | Correo-e | *** | Código | AL 048/21 |

II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

| | | | | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|-------|-------|
| Descripción de la muestra: | Harina pre cocida de trigo | | | | |
| Código de muestreo: | M-2 | Fecha de vencimiento: | ***** | Lote: | ***** |
| Fecha y hora de muestreo: | 2021-02-19 | | | | |
| Procedencia (Localidad/Prov/ Dpto) | Tarija - Cercado - Tarija Bolivia | | | | |
| Lugar de muestreo: | Mercado Campesino | | | | |
| Responsable de muestreo: | Rafael Gustavo Alfaro Aleman | | | | |
| Código de la muestra: | 202 FQ 151 | Fecha de recepción de la muestra: | 2021-02-23 | | |
| Cantidad recibida: | 500 g | Fecha de ejecución de ensayo: | De 2021-02-23 al 2021-03-12 | | |

III. RESULTADOS

| PARÁMETRO | TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO | UNIDAD | RESULTADO | LÍMITES PERMISIBLES | | REFERENCIA DE LOS LÍMITES |
|-------------------------|------------------------------|------------|-----------|---------------------|----------------|---------------------------|
| | | | | Min. | Max. | |
| Ceniza | NB 39034:10 | % | 1,81 | Sin Referencia | Sin Referencia | Sin Referencia |
| Fibra | Gravimétrico | % | n. d. | Sin Referencia | Sin Referencia | Sin Referencia |
| Grasa | NB 313019:06 | % | 3,34 | Sin Referencia | Sin Referencia | Sin Referencia |
| Hidratos de Carbono | Cálculo | % | 81,92 | Sin Referencia | Sin Referencia | Sin Referencia |
| Humedad | NB 313010:05 | % | 1,83 | Sin Referencia | Sin Referencia | Sin Referencia |
| Proteína total (Nx5,83) | NB/ISO 8968-1:08 | % | 11,1 | Sin Referencia | Sin Referencia | Sin Referencia |
| Valor energético | Cálculo | Kcal/100 g | 402,14 | Sin Referencia | Sin Referencia | Sin Referencia |

NB Norma Boliviana Kcal: Kilocalorías ISO Organización Internacional de Normalización
 %: porcentaje n. d. No detectable

- 1) Los resultados reportados se remiten a la muestra ensayada en el Laboratorio
- 2) El presente informe solo puede ser reproducido en forma parcial y/o total, con la autorización del CEANID
- 3) Los datos de la muestra y el muestreo, fueron suministrados por el cliente

Tarija, 12 de marzo del 2021


 Ing. Adalid Aceituno Cáceres
 JEFE DEL CEANID



Original Cliente

Copia CEANID



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA "JUAN MISAEL SARACHO"
 FACULTAD DE "CIENCIAS Y TECNOLOGÍA"
 CENTRO DE ANÁLISIS, INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO "CEANID"
 Laboratorio Oficial del Ministerio de Salud y Deportes
 Red de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos
 Red Nacional de Laboratorios de Micronutrientes
 Laboratorio Oficial del "SENASAG"



INFORME DE ENSAYO

I. INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE

| | | | | | |
|----------------------|------------------------------|-----------------|-----|---------------|-----------|
| Cliente: | Rafael Gustavo Alfaro Aleman | | | | |
| Solicitante: | Rafael Gustavo Alfaro Aleman | | | | |
| Dirección: | Barrio San Bernardo | | | | |
| Teléfono/Fax: | 69317074 | Correo-e | *** | Código | AL 048/21 |

II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

| | | | | | |
|---|-----------------------------------|--|-----------------------------|--------------|-------|
| Descripción de la muestra: | Harina pre cocida de cebada | | | | |
| Código de muestreo: | M-3 | Fecha de vencimiento: | ***** | Lote: | ***** |
| Fecha y hora de muestreo: | 2021-02-19 | | | | |
| Procedencia (Localidad/Prov/ Dpto) | Tarija - Cercado - Tarija Bolivia | | | | |
| Lugar de muestreo: | Mercado Campesino | | | | |
| Responsable de muestreo: | Rafael Gustavo Alfaro Aleman | | | | |
| Código de la muestra: | 203 FQ 152 | Fecha de recepción de la muestra: | 2021-02-23 | | |
| Cantidad recibida: | 500 g | Fecha de ejecución de ensayo: | De 2021-02-23 al 2021-03-12 | | |

III. RESULTADOS

| PARÁMETRO | TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO | UNIDAD | RESULTADO | LÍMITES PERMISIBLES | | REFERENCIA DE LOS LÍMITES |
|-------------------------|------------------------------|------------|-----------|---------------------|----------------|---------------------------|
| | | | | Min. | Max. | |
| Ceniza | NB 39034:10 | % | 2,14 | Sin Referencia | Sin Referencia | Sin Referencia |
| Fibra | Gravimétrico | % | n. d. | Sin Referencia | Sin Referencia | Sin Referencia |
| Grasa | NB 313019:06 | % | 4,18 | Sin Referencia | Sin Referencia | Sin Referencia |
| Hidratos de Carbono | Cálculo | % | 81,19 | Sin Referencia | Sin Referencia | Sin Referencia |
| Humedad | NB 313010:05 | % | 3,40 | Sin Referencia | Sin Referencia | Sin Referencia |
| Proteína total (Nx5,83) | NB/ISO 8968-1:08 | % | 9,09 | Sin Referencia | Sin Referencia | Sin Referencia |
| Valor energético | Cálculo | Kcal/100 g | 398,74 | Sin Referencia | Sin Referencia | Sin Referencia |

NB: Norma Boliviana Kcal: KiloCalorías ISO: Organización Internacional de Normalización
 %: porcentaje n. d.: No detectable

- 1) Los resultados reportados se remiten a la muestra ensayada en el Laboratorio
- 2) El presente informe solo puede ser reproducido en forma parcial y/o total, con la autorización del CLANID
- 3) Los datos de la muestra y el muestreo, fueron suministrados por el cliente

Tarija, 12 de marzo del 2021

Ing. Acrid Acetuno Cáceres
 JEFE DEL CEANID



Original: Cliente

Copia: CEANID



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA "JUAN MISAEL SARACHO"
 FACULTAD DE "CIENCIAS Y TECNOLOGÍA"
 CENTRO DE ANÁLISIS, INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO "CEANID"
 Laboratorio Oficial del Ministerio de Salud y Deportes
 Red de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos
 Red Nacional de Laboratorios de Micronutrientes
 Laboratorio Oficial del "SENASAG"



CEANID-FOR-88
 Versión 01
 Fecha de emisión: 2016-10-31

INFORME DE ENSAYO

I. INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE

| | | | | | |
|---------------|------------------------------|----------|-----|--------|-----------|
| Cliente: | Rafael Gustavo Alfaro Aleman | | | | |
| Solicitante: | Rafael Gustavo Alfaro Aleman | | | | |
| Dirección: | Barrio San Bernardo | | | | |
| Teléfono/Fax: | 69317074 | Correo-e | *** | Código | AL 048/21 |

II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

| | | | | | |
|------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|-------|-------|
| Descripción de la muestra: | Harina de haba tostada | | | | |
| Código de muestreo: | M-4 | Fecha de vencimiento: | ***** | Lote: | ***** |
| Fecha y hora de muestreo: | 2021-02-18 | | | | |
| Procedencia (Localidad/Prov/ Dpto) | Potosí Bolivia | | | | |
| Lugar de muestreo: | Mercado | | | | |
| Responsable de muestreo: | Rafael Gustavo Alfaro Aleman | | | | |
| Código de la muestra: | 204 FQ 153 | Fecha de recepción de la muestra: | 2021-02-23 | | |
| Cantidad recibida: | 500 g | Fecha de ejecución de ensayo: | De 2021-02-23 al 2021-03-12 | | |

III. RESULTADOS

| PARÁMETRO | TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO | UNIDAD | RESULTADO | LIMITES PERMISIBLES | | REFERENCIA DE LOS LIMITES |
|-------------------------|------------------------------|------------|-----------|---------------------|----------------|---------------------------|
| | | | | Min. | Max. | |
| Ceniza | NB 39034:10 | % | 3,16 | Sin Referencia | Sin Referencia | Sin Referencia |
| Fibra | Gravimétrico | % | n. d. | Sin Referencia | Sin Referencia | Sin Referencia |
| Grasa | NB 313019:06 | % | 3,32 | Sin Referencia | Sin Referencia | Sin Referencia |
| Hidratos de Carbono | Cálculo | % | 61,89 | Sin Referencia | Sin Referencia | Sin Referencia |
| Humedad | NB 313010:05 | % | 6,08 | Sin Referencia | Sin Referencia | Sin Referencia |
| Proteína total (Nx6,25) | NB/ISO 8968-1:08 | % | 25,55 | Sin Referencia | Sin Referencia | Sin Referencia |
| Valor energetico | Cálculo | Kcal/100 g | 379,64 | Sin Referencia | Sin Referencia | Sin Referencia |

NB: Norma Boliviana Kcal: Kilocalorías ISO: Organización Internacional de Normalización
 n. d. No detectable
 %: porcentaje

- 1) Los resultados reportados se remiten a la muestra ensayada en el Laboratorio
- 2) El presente informe solo puede ser reproducido en forma parcial y/o total, con la autorización del CEANID
- 3) Los datos de la muestra y el muestreo, fueron suministrados por el cliente

Tarija, 12 de marzo del 2021

Ing. Natalid Aceituno Cáceres
 JEFE DEL CEANID



Original: Cliente

Copia: CEANID

Dirección: Campus Universitario Facultad de Ciencias y Tecnología Zona "El Tejar" Tel: (591) (4) 6645648
 Fax: (591) (4) 6643403 - E-mail: ceanid@uajms.edu.bo - Casilla 51

Scanned by TapScanner



UNIVERSIDAD AUTONOMA "JUAN MISAEL SARACHO"
 FACULTAD DE "CIENCIAS Y TECNOLOGIA"
 CENTRO DE ANALISIS, INVESTIGACION Y DESARROLLO "CEANID"
 Laboratorio Oficial del Ministerio de Salud y Deportes
 Red de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos
 Red Nacional de Laboratorios de Micronutrientes
 Laboratorio Oficial del "SENASAG"



CEANID-FOR-88
 Versión 01
 Fecha de emisión: 2016-10-31

INFORME DE ENSAYO

I. INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE

| | | | | |
|----------------------|------------------------------|------------------|-----|--------------------------|
| Cliente: | Rafael Gustavo Alfaro Aleman | | | |
| Solicitante: | Rafael Gustavo Alfaro Aleman | | | |
| Dirección: | Barrio San Bernardo | | | |
| Teléfono/Fax: | 69317074 | Correo-e: | *** | Código: AL 048/21 |

II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

| | | | |
|--|------------------------------|--|-----------------------------|
| Descripción de la muestra: | Harina de arveja tostada | | |
| Código de muestreo: | M-5 | Fecha de vencimiento: | ***** |
| Fecha y hora de muestreo: | 2021-02-17 | | |
| Procedencia (Localidad/Prov/ Dpto): | Potosí Bolivia | | |
| Lugar de muestreo: | Mercado | | |
| Responsable de muestreo: | Rafael Gustavo Alfaro Aleman | | |
| Código de la muestra: | 205 FQ 154 | Fecha de recepción de la muestra: | 2021-02-23 |
| Cantidad recibida: | 500 g | Fecha de ejecución de ensayo: | De 2021-02-23 al 2021-03-12 |

III. RESULTADOS

| PARÁMETRO | TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO | UNIDAD | RESULTADO | LIMITES PERMISIBLES | | REFERENCIA DE LOS LIMITES |
|-------------------------|------------------------------|------------|-----------|---------------------|----------------|---------------------------|
| | | | | Min. | Max. | |
| Ceniza | NB 39034:10 | % | 2,36 | Sin Referencia | Sin Referencia | |
| Fibra | Gravimétrico | % | n. d. | Sin Referencia | Sin Referencia | |
| Grasa | NB 313019:06 | % | 2,29 | Sin Referencia | Sin Referencia | |
| Hidratos de Carbono | Cálculo | % | 63,03 | Sin Referencia | Sin Referencia | |
| Humedad | NB 313010:05 | % | 6,16 | Sin Referencia | Sin Referencia | |
| Proteína total (Nx6,25) | NB/ISO 8968-1:08 | % | 26,16 | Sin Referencia | Sin Referencia | |
| Valor energetico | Cálculo | Kcal/100 g | 377,37 | Sin Referencia | Sin Referencia | |

NB Norma Boliviana

Kcal: Kilocalorías

ISO Organización Internacional de Normalización

% porcentaje

n. d. No detectable

- 1) Los resultados reportados se remiten a la muestra ensayada en el Laboratorio
- 2) El presente informe solo puede ser reproducido en forma parcial y/o total, con la autorización del CEANID
- 3) Los datos de la muestra y el muestreo, fueron suministrados por el cliente

Tarija, 12 de marzo del 2021


 Ing. Acaci Aceituno Cáceres
 JEFE DEL CEANID



Original: Cliente

Copia: CEANID

Dirección: Campus Universitario Facultad de Ciencias y Tecnología Zona "El Tejar" Tel: (591) (4) 6643403

Fax: (591) (4) 6643403 - Email: ceanid@uajms.edu.bo - Casilla 51 - Tarija

Scanned by TapScanner

ANEXO 3: Ficha técnica del producto: siete semillas

| | | | |
|---|--|-----------------------------|---|
|  | FICHA TÉCNICA DE HARINA DE SIETE SEMILLAS | | PROGRAMA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM |
| Molino MACCITO | | | PROGRAMA DE CONTROL DE PROVEEDORES |
| Preparado por: BERNARDO URRUTIA DÍAZ | Aprobado por: J. BRAVO | Fecha: 19 abril 2017 | Versión: 1.0 |

| | | |
|--|--|---|
| NOMBRE DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO | HARINA DE SIETE SEMILLAS | |
| | | |
| DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO | <p>Es un producto altamente asimilable y con buen perfil nutritivo, tiene propiedades digestivas, activa el hígado. Conveniente para el sistema nervioso, es depurativa, diurética y remineralizante. Tónico cardiaco. Rica en calcio, potasio y fósforo</p> |  |

| | | |
|---|--|----------------|
| INGREDIENTES PRINCIPALES | Harina de arveja tostada (41%), Cebada (44%), Kiwicha (3%), Maca (1%), Quinoa (3%), Tarwi (3%), Trigo (5%). | |
| INGREDIENTES SECUNDARIOS | No aplica | |
| CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LA PRIMA Y/O INSUMO | Apariencia | |
| | Color | Marrón claro |
| | Olor | Característico |
| | Sabor | Característico |
| | pH | 6-6.2 |
| | Textura | Suave |
| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DE LA PRIMA Y/O INSUMO | <p>Libre de excrementos de roedores</p> <p>- Libre de infestación de insectos vivos, muertos o presencia de mohos o levaduras.</p> | |
| ESTADO DE LA PRIMA Y/O INSUMO | Líquido | |
| | Sólido | Solido |
| | Gaseoso | |
| EMPAQUES Y PRESENTACIONES | Fibra | |
| CANTIDAD | 500 gr | |

ROTULADO

Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”, artículo 14° de la R.M. N° 451-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación”, los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 “PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado”, y NTP 209.038 “ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado” y Codex Stan 1-1985 “NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO” - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010, según corresponda:

- a) Nombre del producto.
- b) Forma en que se presenta.
- c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- d) Peso del producto envasado.
- e) Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- f) Sistema de identificación del lote de producción.
- g) Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- h) Número del Registro Sanitario.
- i) Condiciones de conservación.
- j) Valor nutricional por 100 gramos del producto.

| | | |
|--|--|---------------|
| | <p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.</p> | |
| VIDA UTIL ESPERADA | 12 | Meses |
| ENVASE | <p>Bolsas de polietileno de alta densidad de mínimo 2 milésimas de espesor, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” y artículo 34° de la R.M. N° 451- 2006/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación”.</p> | |
| TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO | Ambiente | Entre 29-30°c |
| | Refrigeración | |
| | Congelación | |
| NORMATIVIDAD QUE RIGE LA PRIMA Y/O INSUMO | <p>Certificados de conformidad emitidos por laboratorios de la Zona, o laboratorios acreditados ante INDECOPI Sistema N° 07, de requisitos fisicoquímicos y microbiológicos. En el caso de micronutrientes se deberá evaluar contenido de hierro.</p> | |
| CONSIDERACIONES Y RECOMENDACIONES | <p>El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” (D.S. N° 007-98- SA).</p> | |

| | |
|------------------------------------|--|
| DE ALMACENAMIENTO | |
|------------------------------------|--|

Fuente: Norma Técnica Nacional. 1986. ITINTEC .205-027

Decreto Supremo N°- 008-2005-SA: Aprueban Reglamento de Ley N° 28314 que dispuso fortificación de harina de Trigo con micronutrientes.

RM 615-2003-SA/DM

Manual de Control de Calidad de Alimentos de la FAO. 1992, Tabla 33, pág. 309

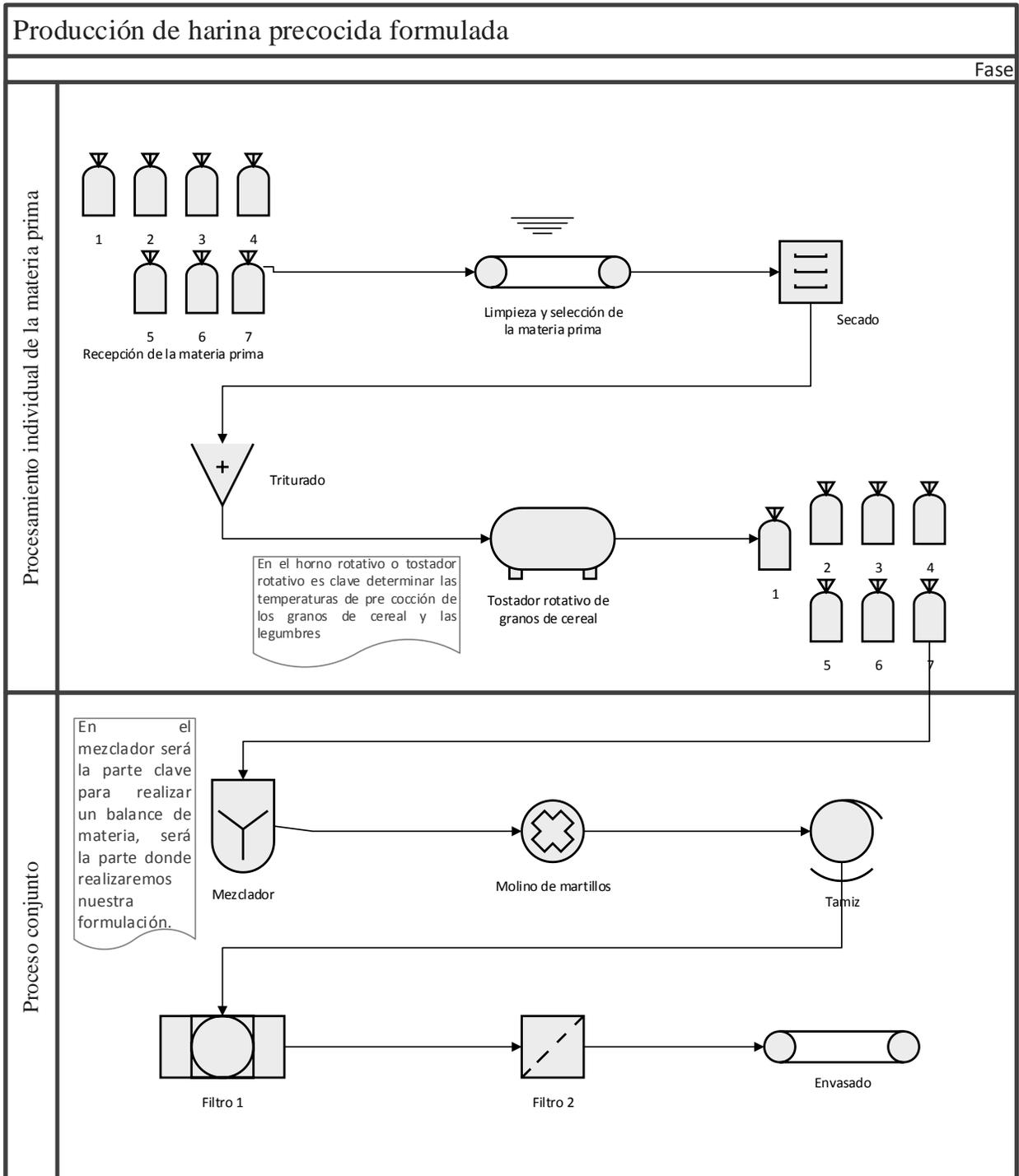
Codex Stan 176 -1989 (Rev. 1-1995)

Codex Stan 152-1985 (enmendada en 1991)

ANEXO 4: Materiales y equipos usados



ANEXO 5: Proceso de obtención de la harina pre cocida formulada a partir de granos de cereal y leguminosas



Fuente: Elaboración propia, 2020.

ANEXO 6: Resultados del análisis proximal al producto final



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA "JUAN MISAEL SARACHO"
 FACULTAD DE "CIENCIAS Y TECNOLOGÍA"
 CENTRO DE ANÁLISIS, INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO "CEANID"
 Laboratorio Oficial del Ministerio de Salud y Deportes
 Red de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos
 Red Nacional de Laboratorios de Micronutrientes
 Laboratorio Oficial del "SENASAG"

CEANID-FOR-88
 Versión 01
 Fecha de emisión: 2016-10-31



INFORME DE ENSAYO

I. INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE

| | | | | | |
|---------------|------------------------------|----------|-----|--------|-----------|
| Cliente: | Rafael Gustavo Alfaro Aleman | | | | |
| Solicitante: | Rafael Gustavo Alfaro Aleman | | | | |
| Dirección: | Barrio San Bernardo | | | | |
| Teléfono/Fax: | 69317074 | Correo-e | *** | Código | AL 064/21 |

II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

| | | | | | |
|------------------------------------|--|-----------------------------------|-----------------------------|-------|-------|
| Descripción de la muestra: | Harina compuesta de cereales y leguminosas (maiz, cebada, trigo, quinua, cañahua, haba y arveja) | | | | |
| Código de muestreo: | M-1 | Fecha de vencimiento: | ***** | Lote: | ***** |
| Fecha y hora de muestreo: | 2021-02-26 | | | | |
| Procedencia (Localidad/Prov/ Dpto) | Tarija - Cercado - Tarija - Bolivia | | | | |
| Lugar de muestreo: | Lugar de elaboración | | | | |
| Responsable de muestreo: | Rafael Gustavo Alfaro Aleman | | | | |
| Código de la muestra: | 273 FQ 207 MB 135 | Fecha de recepción de la muestra: | 2021-03-15 | | |
| Cantidad recibida: | 500 g | Fecha de ejecución de ensayo: | De 2021-03-15 al 2021-03-26 | | |

III. RESULTADOS

| PARÁMETRO | TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO | UNIDAD | RESULTADO | LIMITES PERMISIBLES | | REFERENCIA DE LOS LIMITES |
|-------------------------|------------------------------|------------|------------------------|---------------------|----------------|---------------------------|
| | | | | Min. | Max. | |
| Ceniza | NB 39034:10 | % | 2,23 | Sin Referencia | Sin Referencia | Sin Referencia |
| Fibra | Gravimétrico | % | n.d | Sin Referencia | Sin Referencia | Sin Referencia |
| Grasa | NB 313019:06 | % | 2,44 | Sin Referencia | Sin Referencia | Sin Referencia |
| Hidratos de Carbono | Cálculo | % | 74,5 | Sin Referencia | Sin Referencia | Sin Referencia |
| Humedad | NB 313010:05 | % | 4,86 | Sin Referencia | Sin Referencia | Sin Referencia |
| Proteína total (Nx6,25) | NB/ISO 8968-1:08 | % | 15,97 | Sin Referencia | Sin Referencia | Sin Referencia |
| Valor energetico | Cálculo | Kcal/100 g | 383,84 | Sin Referencia | Sin Referencia | Sin Referencia |
| Coliformes totales | NB 32005:02 | UFC/g | 7,5 x 10 ⁻¹ | Sin Referencia | Sin Referencia | Sin Referencia |
| Mohos y levaduras | NB 32006:03 | UFC/g | 2,0 x 10 ⁻¹ | Sin Referencia | Sin Referencia | Sin Referencia |

NB: Norma Boliviana Kcal: Kilocalorías ISO: Organización Internacional de Normalización
 %: porcentaje g: gramos < Menor que
 UFC/g: Unidades formadoras de colonias por gramo (*) No se observó desarrollo de colonias

- 1) Los resultados reportados se remiten a la muestra ensayada en el Laboratorio
- 2) El presente informe solo puede ser reproducido en forma parcial y/o total, con la autorización del CEANID
- 3) Los datos de la muestra y el muestreo, fueron suministrados por el cliente

Tarija, 29 de marzo del 2021

Ing. Walid Aceituno Caceres
 JEFE DEL CEANID



Original: Cliente

Copia: CEANID

ANEXO 7: Resultados de las pruebas organolépticas

FORMULARIO – PRUEBA HEDÓNICA

| | | | | | | | | |
|---|---|-----------|--------------|-------------|----------------|--------------|-------------------|---------------|
| Nombre: | Castillo Hector Santiago | | | | | | | |
| Fecha: | 21/04/21 | | | | | | | |
| Edad: | 43 años | | | | | | | |
| <p>Pruebe por favor la muestra e indique su nivel de agrado marcando el punto en la escala que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos.</p> | | | | | | | | |
| Muestra | grado | de | Color | Olor | Textura | Sabor | Apariencia | Dureza |
| Acceptabilidad | | | | | | | | |
| Me gusta mucho | | | | | | | | |
| Me gusta moderadamente | | | | | | | | |
| Me gusta poco | | | | | | | | |
| No me gusta ni me disgusta | | | | | | | | |
| Me gusta poco | | | | | | | | |
| Me disgusta moderadamente | | | | | | | | |
| Me disgusta mucho | | | | | | | | |
| Observaciones: | <p>El producto es bueno pero, como todo producto necesito opinar algunos detalles por ej: color y aspereza.</p> | | | | | | | |
| MUCHAS GRACIAS | | | | | | | | |

FORMULARIO - PRUEBA HEDÓNICA

Nombre: Benito Aleman Delgado

Fecha: 21-04-2021

Edad: 29.

Pruebe por favor la muestra e indique su nivel de agrado marcando el punto en la escala que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos.

| Muestra | grado de | Color | Olor | Textura | Sabor | Apariencia | Dureza |
|----------------------------|----------|-------|------|---------|-------|------------|--------|
| Acceptabilidad | | | | | | | |
| Me gusta mucho | | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Me gusta moderadamente | | | ✓ | | | | |
| Me gusta poco | | | | | | | |
| No me gusta ni me disgusta | | | | | | | |
| Me gusta poco | | | | | | | |
| Me disgusta moderadamente | | | | | | | |
| Me disgusta mucho | | | | | | | |

Observaciones:

Color combinarla con leche para que salga mas de color crema. y tambien por el sabor para que sea mas agradable.

MUCHAS GRACIAS

FORMULARIO – PRUEBA HEDÓNICA

Nombre: Delia Aleman Delgado
Fecha: 21-021
Edad: 42

Pruebe por favor la muestra e indique su nivel de agrado marcando el punto en la escala que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos.

| Muestra | grado de | Color | Olor | Textura | Sabor | Apariencia | Dureza |
|----------------------------|----------|-------|------|---------|-------|------------|--------|
| Aceptabilidad | | | | | | | |
| Me gusta mucho | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Me gusta moderadamente | | | | | | ✓ | |
| Me gusta poco | | | | | | | |
| No me gusta ni me disgusta | | | | | | | |
| Me gusta poco | | | | | | | |
| Me disgusta moderadamente | | | | | | | |
| Me disgusta mucho | | | | | | | |

Observaciones:

Que tenga etiqueta
 Para saber que contiene

MUCHAS GRACIAS

FORMULARIO - PRUEBA HEDÓNICA

Nombre: Sofia Alemán Delgado
Fecha: 21/09/21
Edad: 38

Pruebe por favor la muestra e indique su nivel de agrado marcando el punto en la escala que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos.

| Muestra | grado de | Color | Olor | Textura | Sabor | Apariencia | Dureza |
|----------------------------|----------|-------|------|---------|-------|------------|--------|
| Aceptabilidad | | | | | | | |
| Me gusta mucho | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Me gusta moderadamente | | | | | | | |
| Me gusta poco | | | | | | | |
| No me gusta ni me disgusta | | | | | | | |
| Me gusta poco | | | | | | | |
| Me disgusta moderadamente | | | | | | | |
| Me disgusta mucho | | | | | | | |

Observaciones:

Un poco más de dulce.
Se acienta.

MUCHAS GRACIAS

FORMULARIO – PRUEBA HEDÓNICA

| | | | | | | | | |
|---|--------------|-----------|--------------|-------------|----------------|--------------|-------------------|---------------|
| Nombre: PABLO ALEMÁN | | | | | | | | |
| Fecha: 21-04-2021 | | | | | | | | |
| Edad: 25 | | | | | | | | |
| <p>Pruebe por favor la muestra e indique su nivel de agrado marcando el punto en la escala que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos.</p> | | | | | | | | |
| Muestra | grado | de | Color | Olor | Textura | Sabor | Apariencia | Dureza |
| Acceptabilidad | | | | | | | | |
| Me gusta mucho | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Me gusta moderadamente | | | | | | | | |
| Me gusta poco | | | | | | | | |
| No me gusta ni me disgusta | | | | | | | | |
| Me gusta poco | | | | | | | ✓ | |
| Me disgusta moderadamente | | | | | | | | |
| Me disgusta mucho | | | | | | | | |
| Observaciones: | | | | | | | | |
| Gul se mas concentrado | | | | | | | | |
| MUCHAS GRACIAS | | | | | | | | |

FORMULARIO – PRUEBA HEDÓNICA

Nombre: Cintia Tejeringa
Fecha: 21-04-21
Edad: 26

Pruebe por favor la muestra e indique su nivel de agrado marcando el punto en la escala que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos.

| Muestra | grado de | Color | Olor | Textura | Sabor | Apariencia | Dureza |
|----------------------------|----------|-------|------|---------|-------|------------|--------|
| Aceptabilidad | | | | | | | |
| Me gusta mucho | | | ✓ | | | | |
| Me gusta moderadamente | ✓ | | | | ✓ | | ✓ |
| Me gusta poco | | | | | | | |
| No me gusta ni me disgusta | | | | ✓ | | ✓ | |
| Me gusta poco | | | | | | | |
| Me disgusta moderadamente | | | | | | | |
| Me disgusta mucho | | | | | | | |

Observaciones:

MUCHAS GRACIAS

FORMULARIO – PRUEBA HEDÓNICA

Nombre: ALEXA ALEMAN
Fecha:
Edad:

Pruebe por favor la muestra e indique su nivel de agrado marcando el punto en la escala que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos.

| Muestra | grado de | Color | Olor | Textura | Sabor | Apariencia | Dureza |
|----------------------------|----------|-------|------|---------|-------|------------|--------|
| Acceptabilidad | | | | | | | |
| Me gusta mucho | | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Me gusta moderadamente | | | | | | | |
| Me gusta poco | | | | | | | |
| No me gusta ni me disgusta | | | | | | | |
| Me gusta poco | | | | | | | |
| Me disgusta moderadamente | | | ✓ | | | | |
| Me disgusta mucho | | | | | | | |

Observaciones:

MUCHAS GRACIAS

FORMULARIO – PRUEBA HEDÓNICA

Nombre: Elaine aleman

Fecha: 21/04/21

Edad: 10

Pruebe por favor la muestra e indique su nivel de agrado marcando el punto en la escala que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos.

| Muestra | grado de | Color | Olor | Textura | Sabor | Apariencia | Dureza |
|----------------------------|----------|-------|------|---------|-------|------------|--------|
| Aceptabilidad | | | | | | | |
| Me gusta mucho | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Me gusta moderadamente | | | | | | ✓ | |
| Me gusta poco | | | | | | | |
| No me gusta ni me disgusta | | | | | | | |
| Me gusta poco | | | | | | | |
| Me disgusta moderadamente | | | | | | | |
| Me disgusta mucho | | | | | | | |

Observaciones:

Todo Bien

MUCHAS GRACIAS

FORMULARIO – PRUEBA HEDÓNICA

| | | | | | | | | |
|---|-----------------------|-----------|--------------|-------------|----------------|--------------|-------------------|---------------|
| Nombre: | RODRIGO AIZARD PLEMAN | | | | | | | |
| Fecha: | 21/04/21 | | | | | | | |
| Edad: | 21 AÑOS | | | | | | | |
| <p>Pruebe por favor la muestra e indique su nivel de agrado marcando el punto en la escala que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos.</p> | | | | | | | | |
| Muestra | grado | de | Color | Olor | Textura | Sabor | Apariencia | Dureza |
| Aceptabilidad | | | | | | | | |
| Me gusta mucho | | | | ✓ | ✓ | | | ✓ |
| Me gusta moderadamente | | | | ✓ | | ✓ | | |
| Me gusta poco | | | | | | | ✓ | |
| No me gusta ni me disgusta | | | ✓ | | | | | |
| Me gusta poco | | | | | | | | |
| Me disgusta moderadamente | | | | | | | | |
| Me disgusta mucho | | | | | | | | |
| Observaciones: | | | | | | | | |
| MUCHAS GRACIAS | | | | | | | | |

FORMULARIO - PRUEBA HEDÓNICA

Nombre: Dayana Alfaro Aleman

Fecha: 21 - 04 - 2021

Edad: 24

Pruebe por favor la muestra e indique su nivel de agrado marcando el punto en la escala que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos.

| Muestra | grado de | Color | Olor | Textura | Sabor | Apariencia | Dureza |
|----------------------------|----------|-------|------|---------|-------|------------|--------|
| Aceptabilidad | | | | | | | |
| Me gusta mucho | | ✓ | | | | ✓ | |
| Me gusta moderadamente | | | | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Me gusta poco | | | ✓ | | | | |
| No me gusta ni me disgusta | | | | | | | |
| Me gusta poco | | | | | | | |
| Me disgusta moderadamente | | | | | | | |
| Me disgusta mucho | | | | | | | |

Observaciones:

Me gusta con agua

MUCHAS GRACIAS

FORMULARIO - PRUEBA HEDÓNICA

Nombre: Margarita Aleman Delgado

Fecha: 21/04/2021

Edad: 45

Pruebe por favor la muestra e indique su nivel de agrado marcando el punto en la escala que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos.

| Muestra | grado de | Color | Olor | Textura | Sabor | Apariencia | Dureza |
|----------------------------|----------|-------|------|---------|-------|------------|--------|
| Acceptabilidad | | | | | | | |
| Me gusta mucho | | ✓ | | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Me gusta moderadamente | | ✓ | ✓ | | | ✓ | |
| Me gusta poco | | | | | | | |
| No me gusta ni me disgusta | | | | | | | |
| Me gusta poco | | | | | | | |
| Me disgusta moderadamente | | | | | | | |
| Me disgusta mucho | | | | | | | |

Observaciones:

Me gusta con leche
Me gusta sin azúcar

MUCHAS GRACIAS

FORMULARIO – PRUEBA HEDÓNICA

Nombre: *Alvaro Moreno Roberto*

Fecha: *21 Abril 2021*

Edad: *49 Años*

Pruebe por favor la muestra e indique su nivel de agrado marcando el punto en la escala que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos.

| Muestra | grado | de | Color | Olor | Textura | Sabor | Apariencia | Dureza |
|----------------------------|--|----|-------|------|---------|-------|------------|--------|
| Aceptabilidad | | | | | | | | |
| Me gusta mucho | | | ✓ | | | | | |
| Me gusta moderadamente | ✓ | | | ✓ | ✓ | | | ✓ |
| Me gusta poco | | | | | | ✓ | ✓ | |
| No me gusta ni me disgusta | | | | | | | | |
| Me gusta poco | | | | | | | | |
| Me disgusta moderadamente | | | | | | | | |
| Me disgusta mucho | <i>le tomaria con leche de desajuno.</i> | | | | | | | |

Observaciones:

MUCHAS GRACIAS

ANEXO N°8: Llenado de encuestas



