FRIJOL CANARIO 5kg – CERRO GRANDE

1. MARCA

2. IMAGEN



PROYECTO DE FICHA TÉCNICA

3	CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN:		
3.1	CÓDIGO UNICO DE IDENTIFICACION:	CG-FCSUP-5KG	
3.2	CATÁLOGO:	ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO	
3.3	CATEGORÍA:	FRIJOL CANARIO	
3.4	DENOMINACIÓN DEL BIEN	FRIJOL CANARIO	
3.5	DESCRIPCIÓN GENERAL:	El frijol canario 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 PLANTA PROCESADORA CON HACCP DE CORRESPONDER	Av. Los Eucaliptos S/N - Parcela 10, Interior Nave 58 Z.I. Sector Santa Genoveva - Lurín - Lima	
3.8	PAÍS DE ORIGEN	Perú	
3.9	UNIDAD DE DESPACHO	Unidad	
3.10	MARCA	CERRO GRANDE	
3.11	CONTENIDO NETO ESPECÍFICO	a) 500 g	
		b) 1 kg	
		c) 5 kg	X
		d) Otro: (Completar con información adicional, de ser el caso)	
3.12	UNIDADES POR EMBALAJE	4	
3.13	PESO BRUTO DEL ENVASE PRIMARIO EN KILOS (PRODUCTO MÁS ENVASE)	5.010 kg.	
3.14	VOLUMEN EN METROS CÚBICOS DE ENV. PRIMARIO	0.00588 m3.	
3.15	PESO BRUTO DEL EMPAQUE SECUNDARIO EN KILOS (PRODUCTO MÁS ENVASE)	20.04 kg.	
3.16	VOLUMEN EN METROS CÚBICOS DE EMP. SECUNDARIO	0.02352 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)"								
	CARACTERISTICAS								
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	**Grano 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									
	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)"								
4.5	**Contaminante biológico**	**n**	**c**	**m**	**M**				
4.5.1	**Mohos (ufc/g)**	5	2	10^4	10^5	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			
4.6	**Contaminante químico**								
4.6.1	**Cadmio**	Máx. 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**	Máx. 0,1 mg/kg							
4.6.3	**LMR de plaguicidas (ppm, máximo)**	Los establecidos en la normativa de referencia, Numeral 14 FRIJOL, grano seco							

5	**CARÁCTERÍSTICAS COMERCIALES DEL BIEN DECLARADAS POR EL PRODUCTOR**		
5.1	Nombre comercial del bien	FRIJOL CANARIO CERRO GRANDE	
5.2	Grano de calidad (Marcar la calidad que corresponda al bien ofertado)	a) Extra	
		b) Superior	X
		c) Corriente	
5.3	Material de envase primario	a) Bolsa de polipropileno biorientado	
		b) Otro: Bolsa de PEBD Cristal	X
5.4	Descripción del embalaje (envase secundario)	Bolsa de sobre empaque polietileno cristal de baja densidad sellada	
5.5	Unidades por embalaje	4 unidades	
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 54 paquetes de 4 x 5 kg cada uno (9 paquetes por cama x 6 camas de alto) .	

6	DE HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTO	REFERENCIA	ALCANCE	CÓDIGO	VIGENCIA
6.1	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado 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 de Alimentos de Origen Vegetal: Hortalizas Envasado – Frijol (Phaseolus Vulgaris) – Canario	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 de cumplimiento.
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** o 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 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 estos casos el proveedor deberá de cambiar el producto y deberá realizarse en el lugar donde fue entregado.	Garantía durante toda la vida útil del producto. Vida útil: 12 meses Se adjunta Declaración Jurada de cumplimiento.
	TIEMPO DE VIDA ÚLTIL AL MOMENTO DE LA ENTREGA	
11.2	El tiempo de vida útil del producto al ingresar al almacén deberá ser de tal manera que permita su consumo, considerando el tiempo de distribución al punto donde será usado y el tiempo de almacenamiento de espera hasta su distribución.	El producto deberá ser entregado al almacén de la entidad con un mínimo de 50% de la vida útil del producto; tomando en cuenta la fecha de recepción, la fecha de vencimiento registrado en la etiqueta del producto y tiempo de vida útil (total) del producto. SE ADJUNTA DECLARACIÓN JURADA.

REQUISITOS DEL PROVEEDOR		
12	TIEMPO DE VIDA ÚTIL AL MOMENTO DE LA ENTREGA: El tiempo de vida útil del producto al ingresar al almacén deberá ser de tal manera que permita su consumo, considerando el tiempo de distribución al punto donde será usado y el tiempo de almacenamiento de espera hasta su distribución.	El producto deberá ser entregado al almacén de la entidad con un mínimo de 50% de la vida útil del producto; tomando en cuenta la fecha de recepción, la fecha de vencimiento registrado en la etiqueta del producto y tiempo de vida útil (total) del producto.

DOCUMENTACIÓN A ENTREGAR AL MOMENTO DEL DESPACHO		
13	**DEL ALMACENAMIENTO**	Declaración jurada en donde el proveedor garantice que el bien se almacena 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





CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar seco, fresco, limpio, ventilado, lejos de agentes químicos o productos diferentes a alimentos.

Este producto ha sido envasado en una línea donde se procesan alérgenos: Gluten (Trigo y Cebada) y Soya.

PRODUCTO REQUIERE COCCIÓN ANTES DE CONSUMIR

Consumir el producto antes de la fecha indicada en el envase.

CERRO GRANDE

FRIJOL CANARIO

PESO NETO
5Kg

Aut. San.: 000440-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO

SELECCIONADO Y ENVASADO POR:

CORPORACIÓN LON S.A.C.
Dirección: AV. Los Eucaliptos S/N Parcela 10 Int. 58 Z.I. Sector Santa Genoveva
Lurín - Lima - Lima - Perú
RUC: 20517222560

ELABORADO PARA:

ALMACENERA MERCANTIL S.R.L.
Jr. Palca 201 Lima - Lima - Lima
RUC: 20505178611

ATENCIÓN AL CONSUMIDOR
988 542 477

EMAIL DE CONTACTO
ventas@almaceneramercantil.pe

NOMBRE DEL PRODUCTO: FRIJOL CANARIO

NOMBRE CIENTÍFICO	*Phaseolus vulgaris L.*				
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Amarillo				
	Sabor y aroma: Característicos del producto, exento de sabores y olores extraños.				
	Aspecto: Granos enteros, secos y libre de impurezas.				
	Presencia de plagas: Ausencia				
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	**CALIDAD DEL GRANO**				
	Requisitos	**Grado de calidad (En porcentaje)**			**Referencia**
		1	**2**	**3**	
		Extra	**Superior**	**Corriente**	
	Grano infectado	0.00	0.00	0.00	NTP 205.015:2015 Frijoles – Requisitos – Cor1. 2016
	Grano picado	1.00	2.00	3.00	
	Grano partido o quebrado	1.00	2.00	3.00	
	Grano arrugado	1.00	2.00	4.00	
	Materias extrañas	0. 05	0.075	0.10	
	Variedad contrastante	1.00	2.00	4.00	
	Total	**4.05**	**8.075**	**14.10**	
CONTENIDO DE HUMEDAD	15.0 % máximo.				
CARACTERISTICAS QUÍMICAS	Cadmio	Máximo 0,1 mg/kg			CXS 193-1995. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los Alimentos y Piensos
	Plomo	Máximo 0,1 mg/kg			
	Pesticidas Organofósforados y/o Pesticidas Organoclorados	Según los valores permitidos en la Norma Nacional RMN1006- 2016- MINSA / Codex Alimentarius			
CARÁCTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**Microorganismo**	**n**	**c**	**Límite por g**	
				M	**M**
	Mohos (ufc/g)	5	2	10^4	10^5
	Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano. V.1 Granos secos.				
PRESENTACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE ENVASES PRIMARIOS Y SECUNDARIOS	**Envases Primarios:**				
	Bolsas de polietileno monocapa (250 g, 400 g, 500 g, 1 kg)				
	Bolsas de polietileno monocapa (5 kg)				
	Sacos de polipropileno (10 kg)				
	Saco tejido de polipropileno (50 kg)				
	Envases Secundarios:				
	Bolsa (sobre) de polietileno cristal de baja densidad sellada (24 und x 0.25 kg)				
	Bolsa (sobre) de polietileno cristal de baja densidad sellada (12 und x 0.5 kg)				
	Bolsa (sobre) de polietileno cristal de baja densidad sellada (12 und x 0.4 kg)				
	Bolsa (sobre) de polietileno cristal de baja densidad sellada (6 und x 0.5 kg)				
	Bolsa (sobre) de polietileno cristal de baja densidad sellada (6 und x 1 kg)				
	Bolsa (sobre) de polietileno cristal de baja densidad sellada (4 und x 5 kg)				
ALMACENAMIENTO	En un lugar seco, fresco y a temperatura ambiente, lejos de agentes químicos o productos diferentes a alimentos				
VIDA ÚTIL	Tiene una duración 12 meses desde la fecha de envasado.				
ETIQUETADO	Incluirá la siguiente información: Nombre del producto, Razón social y dirección del envasador, Razón social y dirección del comercializador, Número de Autorización Sanitaria, Código o número de lote, Fecha de producción, Fecha de vencimiento, Peso neto (g, kg), Condiciones de conservación o almacenamiento.				
DISTRIBUCIÓN	En transportes limpios y desinfectados, previamente inspeccionados para asegurar que se encuentren libres de olores u elementos extraños.				
USO PREVISTO	Consumidor final	Apto para público en general y preferentemente, mayor a los 3 años de edad.			
	Precauciones	1. Este producto ha sido envasado en una línea en donde se ha procesado trigo, cebada y soya. 2. Personas con prescripción médica por alergias al gluten o alérgenos.			
	Recomendaciones	1. Es un producto que requiere de lavado y cocción antes de consumir.			

DECLARACION JURADA

Yo, **Monica Patricia Huamani Antúnez**, identificado con **DNI N° 40903591**, en representación de la empresa **Almacenera Mercantil S.R.L.**, con **RUC N° 20505178611**, 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 o inexacta la información declarada, me sujeto a los alcances establecidos en la Ley aplicable y en las Reglas del Acuerdo Marco.
- **Las características específicas del bien a presentar por el proveedor** cumplen con los requisitos de calidad e inocuidad detallados en el numeral 4 y según las normativas de referencia de la presente ficha técnica.
- **El envase y/o embalaje** cumple con lo establecido en:
  - NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos.
  - NTP 205.015:2015/COR 1:2016. Frijol. Requisitos.
  - NPM 002:2018 Cantidad de producto en pre-envases.
- **El 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-envases. 8va edición.
  - Articulo 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 DS 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 Guias 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° 004-25011-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 411° del Código Penal, concordante con el artículo 32° de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General. En fe de lo cual firmo la presente.

Lima, 19 de febrero del 2025

ALMACENERA MERCANTIL S.C.R.L.
Monica Huamani Antunez
GERENTE GENERAL



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 - P 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	

DIRECCION EJECUTIVA V°B° AIATA SENASA 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.

44484

PERÚ | Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego

SENASA PERU

Grupo	Tipo Procesamiento	Producto	Variedad
Gramíneas - cereales en grano	Seleccionado	Cebada - Hordeum vulgare	
		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	

DIRECCION EJECUTIVA V°B° AIAIA SENASA 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.

44485

PERÚ Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego

SENASA PERÚ

Grupo	Tipo Procesamiento	Producto	Variedad
Nueces y semillas	Empacado	Café - Coffea arabica	
		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	

Fecha de Emisión: 17/07/2019
Fecha Ampliación 27/01/2021 (1) [illegible]

MINISTERIO DE DESARROLLO AGRARIO Y RIEGO
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA
DIRECCIÓN EJECUTIVA LIMACALLAO
M V Benjamín Quizado García
JEFE DEL ÁREA DE INSUMOS AGROPECUARIOS E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
C.M.V.P. N° [illegible]

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y RIEGO
Servicio Nacional de Sanidad Agraria
SENASA PERÚ

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.

44486