

CERTIFICADO DE CALIDAD N° 1103503

H/S 11008474

SOLICITANTE : REALYMED^{MR} DE GLORIA CHACÓN DE POPOVICI
DIRECCION : AV. GENERAL CORDOVA 759, DPTO. 404 URB. SANTA CRUZ, MIRAFLORES,
 LIMA - PERU

CERTIFICACIONES DEL PERU S.A. -CERPER- CERTIFICA:

HABER ANALIZADO LA SIGUIENTE MUESTRA PROTOTIPO

DESCRIPCION DE LA MUESTRA PROPORCIONADA POR EL SOLICITANTE:
PRODUCTO DECLARADO : HARINA COCIDA DE MACA
IDENTIFICACION DE LA MUESTRA : F. FABRICACION: 13-07-2011, F. VENCIMIENTO: 13-07-2012
TIPO DE ENVASE : BOLSA DE POLIPROPILENO

INSCRIPCIONES EN LA ETIQUETA DEL ENVASE:

 LEPIDIUM PERUVIANUM CHACON, MACA, HARINA COCIDA 100% PURO, ALIMENTO ENERGETICO INSTANTANEO
 COMPROBADO CIENTIFICAMENTE POR LA DRA. GLORIA CHACON DE POPOVICI, LIMA-PERU, ALTAMENTE
 NUTRICIONAL, PARA TODAS LAS EDADES DURANTE TODA LA VIDA, CONSERVACION: EL PRODUCTO SE
 CONSERVARA EN UN LUGAR FRESCO, A TEMPERATURA AMBIENTE Y HERMETICAMENTE CERRADO, PRODUCTO
 PERUANO, REALYMED^{MR} DE GLORIA CHACÓN DE POPOVICI, HARINA COCIDA, 100% PURO, MACA, LEPIDIUM
 PERUVIANUM CHACON, CONTENIDO, PESO NETO: 1/4 KG, PRODUCIDO Y GARANTIZADO POR REALYMED DE
 GLORIA CHACON DE POPOVICI, AV. GENERAL CORDOVA 759 DPTO. 404 MIRAFLORES, LIMA - PERU, R.U.C.
 10077735416, REG. SANITARIO: N7415408N NACAVA, PRODUCTO PERUANO.

CANTIDAD DE MUESTRA RECIBIDA : 04 BOLSAS x 1/4 kg C/U
FECHA DE RECEPCION DE LA MUESTRA : 2011 - 07 - 15
FECHA DE TERMINO DE ENSAYO : 2011 - 08 - 01

DOCUMENTO NORMATIVO : PARA ANALISIS MICROBIOLÓGICOS SEGUN LA NTS N° 071
 MINSADIGESA-V01 NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD
 SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO, APROBADA CON
 RESOLUCION MINISTERIAL N° 591-2008/MINSA, CAPITULO V. GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS,
 QUENOPODIACEAS Y DERIVADOS (HARINAS Y OTROS), NUMERAL V.2 HARINAS Y SEMOLAS, PARA n1 Y
 VALORES DE "m".

CON LOS SIGUIENTES RESULTADOS
ANALISIS FISICO SENSORIAL
 (EFECTUADOS DE MUESTRA COMPOSITO)

ANALISIS	RESULTADOS
Textura	Polvo seco
Color	Característico (Amarillo Cremoso)
Olor	Característico (Agradable)
Sabor	Dulzón (Agradable)
Materias extrañas	(Ausencia)

ANALISIS FISICO QUIMICOS
 (EFECTUADOS DE MUESTRA COMPOSITO)

ANALISIS	RESULTADOS
Humedad	9,15 %
Proteínas (Base seca)	12,87 %
Fibra (Base seca)	4,94 %
Grasa (Base seca)	4,37 %
Carbohidratos (Base seca)	73,38 %
Cenizas (Base seca)	4,69 %
pH	5,65



"LA RESPONSABILIDAD DE ESTA SOCIEDAD DERIVADA DE LA EMISIÓN DEL PRESENTE CERTIFICADO QUEDA LIMITADA A LOS CASOS DE NEGLIGENCIA GRAVE DEBIDAMENTE ACREDITADA POR SUS CONTRATANTES Y EN NINGÚN CASO SERA MAYOR A US\$15.000 TODO INCIDENTE LEGAL DERIVADO DE LA PRESENTE CERTIFICACIÓN QUEDA SOMETIDO A LAS LEYES DEL PERÚ Y LA JURISDICCIÓN DE LOS JUECES DEL CALLAO"

AV. SANTA ROSA 601, CALLAO (4) PERU - Telf.: 3199000 - Fax: 4204128 APARTADO POSTAL 271

www.cerper.com - E-mail: info@cerper.com

 RR/ff: TUMBES, Telf.: 072-521270 • PAITA, TeleFax: 073-211438 • CHIMBOTE, Telf.: 043-311048 - Fax: 043-311048
 SUPE, Telf.: 2364065 • PISCO, Telf.: 056-532233 • I.L.O, Telf.: 053-482181

N° 3613



"PROHIBIDA LA REPRODUCCION PARCIAL DE ESTE CERTIFICADO"

CERTIFICADO DE CALIDAD N° 1103503

H/S 11008474

CALCULO DE ENERGIAS

ANALISIS	RESULTADOS
Energía total (Base seca)	383,46 % Kcal
Energía proveniente de Proteína (Base seca)	13,30 % Kcal
Energía proveniente de Grasas (Base seca)	10,15 % Kcal
Energía proveniente de Carbohidratos (Base seca)	76,55 % Kcal

ANALISIS MICROBIOLÓGICOS

ANALISIS	REQUERIDO	RESULTADOS	CONCLUSION
Racuento de Mohos (UFC/g)	Máximo 10 000 UFC/g	710 UFC/g	Cumple
Escherichia coli (NMP/g)	Máximo 10 NMP/g	< 3 NMP/g	Cumple
Bacillus cereus (UFC/g)	Máximo 100 UFC/g	** < 100 UFC/g	Cumple
Salmonella /25 g	Ausencia/25g	Ausencia/25g	Cumple

* RECUENTO ESTANDAR EN PLACA ESTIMADO

LA MUESTRA ANALIZADA DEL PRODUCTO: HARINA COCIDA DE MACA CUMPLE CON LOS REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS ARRIBA INDICADOS SEGUN LA NTS N° 071 MINSA/DIGESA-V01, CAPITULO V, NUMERAL V.2, PARA n1 Y VALORES DE "m".

NORMAS TOMADAS COMO BASE

PARA EL ENSAYO

1. ASPECTO, COLOR, SABOR, OLOR	ISO 4121, PARTE 6:2 2000. USANDO ESCALA DEGRATA. SENSORY ANALYSIS - GUIDELINES FOR THE USE OF QUANTITATIVE RESPONSE SCALES
2. HUMEDAD	AOAC 925.10, G32. 18 TH ED 2005. SOLIDS (TOTAL) AND MOISTURE IN FLOUR. AIR OVEN METHOD
3. PROTEINAS	NTP 205.042. 1976 HARINAS SUCEDANEAS. DETERMINACION DE PROTEINAS
4. FIBRA	AOCS - SA 8 84 5TH EDITION 2005. CRUDE FIBER (USANDO FIBRA CERAMICA)
5. GRASA	NTP 205.041.1878 (REVISADA 2010). HARINAS. DETERMINACION DEL CONTENIDO DE GRASA
6. CENIZAS	AOAC 925.03, G32. 18 TH ED. 2005. ASH OF FLOUR - DIRECT METHOD
7. PH	AOAC 981.12, G42. 18 TH ED. 2005. pH OF ACIDIFIED FOODS
8. CARBOHIDRATOS	POR CALCULO
9. ENERGIAS	POR CALCULO
10. RECUENTO EN PLACA DE AEROBIOS MESOFILOS	ICMSF 2DA ED. 1983, VOL. I, PARTE II, METODO 1, PAG. 123-124 (TRADUCCION DE LA VERSION ORIGINAL, 1978) (REIMPRESA, 2000) EDITORIAL ACRIBIA. RECUENTO ESTANDAR EN PLACA, METODO 1
11. RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS	ICMSF 2DA ED. 1983, VOL. I, PARTE II, PAG. 195-197 (TRADUCCION DE LA VERSION ORIGINAL, 1978) (REIMPRESA 2000) EDITORIAL ACRIBIA. METODO DEL RECUENTO DE LEVADURAS Y MOHOS POR SEMBRAS EN PLACA EN TODO EL MEDIO
12. COLIFORMES	ICMSF 2DA ED. 1983, VOL. I, PARTE II, METODO 1 PAG. 132-134 (TRADUCCION DE LA VERSION ORIGINAL, 1978) (REIMPRESA 2000) EDITORIAL ACRIBIA. RECUENTO DE COLIFORMES TECNICA DEL NUMERO MAS PROBABLE (NMP) METODO 1
13. BACILLUS CEREUS	ICMSF 2DA ED. 1983, VOL. I, PARTE II, PAG. 285-290 (TRADUCCION DE LA VERSION ORIGINAL, 1978) (REIMPRESA 2000) ED. ACRIBIA. CONFIRMACION BIOQUIMICA BAC. TBA ONLINE, JANUARY 2001. BACILLUS CEREUS. RECUENTOS DE PRESUNTOS BACILLUS CEREUS Y CONFIRMACION DE B. CEREUS
14. SALMONELLA	ICMSF 2DA ED. 1983, VOL. I, PARTE II, PAG. 172-176 PTO. 10 (A) Y 9. 177-178 (TRADUCCION DE LA VERSION ORIGINAL, 1978) (REIMPRESA EN EL 2000, ED. ACRIBIA, SALMONELLAS)

CERTIFICADO EMITIDO EN BASE A RESULTADOS DE INFORME DE ENSAYOS DE LABORATORIOS CERPER

INFORMES DE ENSAYO N° 3-3993911

CONDICIONES

ESTE CERTIFICADO ES VALIDO EXCLUSIVAMENTE:

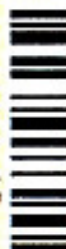
- PARA LOS REQUISITOS SEÑALADOS EN EL PRESENTE CERTIFICADO, NO PUDIENDO VINCULARSE IMPLICITA O EXPLICITAMENTE A OTRAS CARACTERISTICAS QUE NO SE INDICAN
- PARA LA MUESTRA DEL PRODUCTO OBJETO DE ANALISIS NO PUDIENDO EXTENDERSE LAS CONCLUSIONES DEL CERTIFICADO A NINGUNA OTRA UNIDAD.
- EL PERIODO DE VALIDEZ DEL PRESENTE CERTIFICADO ESTA REFERIDO PARA EFECTOS DE TRAMITES DOCUMENTARIOS.
- CERPER NO GUARDA MUESTRAS DE DROMENCIA DE PRODUCTOS A LOS CUALES SE LES HAYA EVALUADO ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS O DE PRODUCTOS CUYAS CARACTERISTICAS EVALUAS VAYEN SIGNIFICATIVAMENTE DURANTE SU ALMACENAMIENTO.
- ESTE CERTIFICADO TIENE UNA VALIDEZ DE 03 MESES CONTADOS DESDE LA FECHA DE EMISION.
- DENOMINACION DEL PRODUCTO DECLARADO POR EL SOLICITANTE.

LIMA/CALLAO, 03 DE AGOSTO DEL 2011.

CERTIFICACIONES DEL PERU S.A.

 JAVIER ANTONIO GALLO CORTÉS

N° 3614



"LA RESPONSABILIDAD DE ESTA SOCIEDAD DERIVADA DE LA EMISION DEL PRESENTE CERTIFICADO QUEDA LIMITADA A LOS CASOS DE NEGLIGENCIA GRAVE DEBIDAMENTE ACREDITADA POR SUS CONTRATANTES Y EN NINGUN CASO SERA MAYOR A US\$15,000 TODO INCIDENTE LEGAL DERIVADO DE LA PRESENTE CERTIFICACION QUEDA SOMETIDO A LAS LEYES DEL PERU Y LA JURISDICCION DE LOS JUECES DEL CALLAO"

AV. SANTA ROSA 601, CALLAO (4) PERU - Telf.: 3199000 - Fax: 4204128 APARTADO POSTAL 271

www.cerper.com - E-mail: info@cerper.com

RR/ff/jp TUMBES, Telf.: 072-521270 • PAITA, TeleFax: 073-211438 • CHIMBOTE, Telf.: 043-311048 - Fax: 043-317690
 SUPE, Telf.: 2364065 • PISCO, Telf.: 056-532233 • ILO, Telf.: 053-482181