

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA SEGUNDA
Denominación técnica : MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA SEGUNDA
Unidad de medida : Kilogramo
Descripción general : La mazorca de maíz morado es el fruto de la planta de maíz morado conformado por la coronta o marlo y los granos de maíz morado que se adhieren a ella. Está constituida, en base seca, aproximadamente de un 80 % por grano y 20 % por coronta. Se caracteriza por presentar pigmentos antocianicos que colorean el pericarpio del grano y la corona o marlo.
Pertenece al Grupo de Alimentos de procesamiento primario de origen vegetal¹.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe ser inocuo y apropiado para su uso en el consumo directo. No debe presentar contaminantes de tipo físico, químico y microbiológico que afecten la salud, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.601:2016 (revisada el 2024).

El alimento debe estar conformado por un mismo cultivar o variedad, según indica el numeral 5.1.2 de la NTP 011.601:2016 (revisada el 2024).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA		
CALIDAD					
Requisitos sensoriales					
Aspecto general	<ul style="list-style-type: none">– Entera o partida sin granos defectuosos.– Sana, sin pudrición, sin presencia de hongos.– Limpia.		NTP 011.601:2016 (revisada el 2024) MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1 ^a Edición		
Olor	Característico a maíz morado sano, sin olores extraños (como humedad, fermentado, rancidez, enmohecimiento, entre otros).				
Sabor	Característico, sin sabores extraños.				
Color	Bueno, excelente o promedio (según el anexo D de la norma de la referencia).				
Calibre	Código de calibre	Mazorca			
	I	12 cm o más			
	II	6 cm a 12 cm			
Requisitos fisicoquímicos					
Humedad	Máximo 13 %				
Porcentaje de antocianina	Mínimo 0,8 %				
Longitud (base hasta la punta de la mazorca)	Mayor a 6 cm				

¹ Del Documento de Información Complementaria del rubro Alimentos y bebidas para consumo humano.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos de Sanidad		
Defectos de apariencia externa		
Apariencia de la mazorca	No necesariamente con granos completos en la mazorca y se acepta mazorcas partidas. Se tolera hasta el 10 % en peso de granos sueltos.	
Daños y defectos		
Grano picado (por efecto del gorgojo, por efecto de la polilla)	No más del 2 %	NTP 011.601:2016 (revisada el 2024) MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición
Mazorca dañada por <i>Heliothis</i>	Hasta 5 %	
Mazorca dañada por animales menores (ratas o aves)	No se tolera	
Daño por enfermedades	Hasta 1 %	
Presencia de materias extrañas	Hasta 2 %	
Total tolerancia serios daños	10 %	
Total tolerancia	Hasta 10 %, en número o en peso, de mazorcas de maíz morado que no cumplan los requerimientos de la categoría primera de la norma de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la mazorca de maíz morado categoría segunda que desea adquirir, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Mazorca de maíz morado categoría segunda - calibre I. Asimismo, según el anexo D de la NTP 011.601:2016 (revisada el 2024) se debe especificar el color de maíz morado a adquirir.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

El alimento debe envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser

² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en el numeral 10.1 de la NTP 011.601:2016 (revisada el 2024).

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 011.601:2016 (revisada el 2024). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- calibre;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.