

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

Denominación del bien : ALCACHOFA CATEGORÍA I  
 Denominación técnica : CABEZUELAS DE ALCACHOFA CATEGORÍA I  
 Unidad de medida : UNIDAD  
 Descripción general : Las cabezuelas de alcachofas son provenientes de la especie *Cynara scolymus* L. en estado fresco, acondicionadas y embaladas. Es la inflorescencia inmadura de la alcachofa, compuesta por brácteas o sépalos, con o sin espinas sobre un receptáculo o fondo carnosos que a su vez contiene las flores en formación.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Características mínimas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- De aspecto fresco y consistencia firme, no presentando signos de marchitez.</li> <li>- Enteras.</li> <li>- Sanas, exentas de alteración que pueda perjudicar su consumo y su conservación.</li> <li>- Limpias, exentas de manchas y de toda traza de productos de tratamiento.</li> <li>- Desprovistas de olor o sabor extraño.</li> <li>- Exentas de larvas o de ataques causados por éstos.</li> <li>- El pedúnculo debe estar limpio.</li> </ul>	
Categoría	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las alcachofas categoría I deben ser de buena calidad, forma y color característicos de la variedad.</li> <li>- Las brácteas centrales deben estar bien cerradas.</li> <li>- Se admiten los siguientes defectos ligeros siempre y cuando no afecten el aspecto general, calidad, conservación, y presentación en el empaque:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• defectos leves de forma,</li> <li>• magulladuras muy leves,</li> <li>• leve deterioro ocasionado por heladas.</li> </ul> </li> <li>- Los fondos o receptáculos y pedúnculos no pueden presentar inicios de lignificación.</li> </ul>	NTP 209.452:2015 ALCACHOFA. Alcachofas frescas. Requisitos. 2ª Edición
Tolerancia de categoría	<p>Para cada empaque, se admiten las siguientes tolerancias de calidad:          Se tolerará como máximo un 10 % en número de alcachofas que no respondan a las condiciones prescritas, pero que presenten características de la categoría II, según lo indicado en la norma de la referencia.</p>	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>				
Calibre (determinado por el diámetro máximo en su sección ecuatorial)	<b>Calibre</b>	<b>Diámetro ecuatorial (cm)</b>	<b>Unidades por empaque</b>	
	Jumbo	13 a más	18	
	Extra large	11 a 13	24	
	Large	9 a 11	36	
	Médium	8 a 9	48	
	Small	6 a 7,4	60	
	Baby	3,5 a 5,9	---	
Tolerancia de calibre	Para un mismo empaque se tolera el 10 % como máximo, en número de alcachofas que no correspondan al calibre asignado. Sin embargo, debe estar comprendidas en el calibre inmediatamente inferior o superior al indicado en el empaque. Para el calibre Small, se permiten alcachofas con un mínimo de 5 cm de diámetro ecuatorial. Para el calibre Baby no se permite ninguna tolerancia.			NTP 209.452:2015 ALCACHOFA. Alcachofas frescas. Requisitos. 2ª Edición
Tolerancia total de categoría y calibre	No podrá exceder de 15 %			
Homogeneidad	Cada embalaje debe contener alcachofas de la misma variedad, categoría y calibre.			
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .			Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases el calibre, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Alcachofas categoría I - calibre jumbo.

## 2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

El alimento debe ser acondicionado sin presión y sin espacios libres, en cajas de cartón corrugado o de plástico. Asimismo, los pedúnculos deben presentar un corte limpio y perpendicular al eje del mismo, según se indica en los numerales 11.1 y 11.3 de la NTP 209.452:2015.

**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.

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

### 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 N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 12 de la NTP 209.452:2015. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- categoría;
- número de cabezuelas;
- 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.