

**ORGANISMO DE INSPECCIÓN ACREDITADO POR EL  
ORGANISMO DE ACREDITACIÓN INACAL - DA  
CON REGISTRO N° OI - 098**

**CERTIFICADO DE INSPECCIÓN N° CLT-2901-91-2024**

OI080124-2

**1. DATOS DEL CLIENTE**

Empresa : WANTUY S.A.C  
Dirección : CALLE MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA MZ. Ñ, LOTE 13, URB. COVIMA; LA MOLINA - LIMA / LIMA  
RUC : 20601772397  
Contacto : GRACE SANCHEZ  
E-Mail : gerencia@wantuy.com

**2. DATOS DE LA INSPECCIÓN**

Propósito de la Inspección : Verificar la conformidad del lote del producto **FIDEOS SECOS DE SÉMOLA Y HARINA DE TRIGO DURO - FIDEOS CORTOS** con respecto a los requisitos Microbiológicos contemplados en los documentos normativos identificados en el ítem 4.2.  
Establecimiento Inspeccionado : MOLINO EL TRIUNFO S.A.  
Lugar de Inspección : AV. BOCANEGRA NRO. 476 URB. BOCANEGRA - CALLAO - CALLAO - PROV.CONST CALLAO  
Fecha de Inspección : 2024-01-09  
Nombre del Inspector : Gisela Felicia Cardenas Ratto  
Equipos : Equipo de digital: IL-072, Termohigrómetro: IL-047, Linterna: IL-078, Internet Portátil: 967737005.

**3. PROCEDIMIENTOS E INSTRUCTIVOS**

**3.1. Procedimientos**

3.1.1. SGI-PR-27, Procedimiento general de Inspección

**3.2. Instructivos**

3.2.1. SGI-IN-03, Inspección y/o Muestreo de Lotes

**4. DOCUMENTOS NORMATIVOS**

**4.1. Aplicados a la inspección y extracción de muestra**

4.1.1. R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio V.6. Fideos o pastas desecadas con o sin relleno (incluye fideos a base de verduras, al huevo, otros).

**4.2. Aplicados a la conformidad de lote**

4.2.1. R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio V.6. Fideos o pastas desecadas con o sin relleno (incluye fideos a base de verduras, al huevo, otros).

**5. DATOS DEL ÍTEM INSPECCIONADO**

Producto : **FIDEOS SECOS DE SÉMOLA Y HARINA DE TRIGO DURO - FIDEOS CORTOS**  
Marca : BENOTI  
Presentación : Bolsa de Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado de 250 g  
Envase Primario : Bolsa de Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado  
Envase Secundario : Envoltura termoencogible film de polietileno  
Registro Sanitario N° : E5808023N NKMLEL  
Descripción del Envase Primario : BENOTI/PREMIUM/ TRIGOS SELECTOS / Pasta gourmet con el punto exacto de secado/ CODO RAYADO / CONTENIDO NETO / NET WT 250g / FIDEOS SECOS DE SÉMOLA Y HARINA DE TRIGO DURO / INSTRUCCIONES DE COCCIÓN / COOKING DIRECTIONS / Tiempo sugerido de cocción 11 MINUTOS/ Suggested cooking time: 11min / INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS /INGREDIENTES/INGREDIENTS / Sémola y harina de trigo duro( Triticum durum) fortificada con Hierro, Niacina, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico. / CONTIENE TRIGO ( GLUTEN) / CONTAINS WHEAT (GLUTEN) / Almacenar en lugar cubierto, limpio, fresco, libre de humedad y contaminación/ Elaborado por: MOLINO EL TRIUNFO / MOLINO EL TRIUNFO S.A. / Av. Bocanegra N° 476. Urb. Bocanegra, Callao - Prov. Const. Callao / Telef: (511) 484-0284 / RSA E5808023N NKMLEL / RUC: 20100002621 / PRODUCTO PERUANO/ Consumir preferentemente antes del:/Lote: Best before: / Lot: / BENOTI / ENSALADA HAWAIANA CON CODO RAYADO / ELBOW IN HAWAIIAN SALAD / INGREDIENTES / INGREDIENTS / PREPARACIÓN / DIRECTIONS /Atención al Cliente (01) 484-0284 / [www.benoti.pe](http://www.benoti.pe) /ventas@molinoeltriunfo.com.  
Descripción del Envase Secundario : 12 Apilamiento máximo.



**ORGANISMO DE INSPECCIÓN ACREDITADO POR EL  
ORGANISMO DE ACREDITACIÓN INACAL - DA  
CON REGISTRO N° OI - 098**

**CERTIFICADO DE INSPECCIÓN N° CLT-2901-91-2024**

OI080124-2

Tamaño del Lote Inspeccionado :

Lote	Fecha de Producción	Fecha de Vencimiento	N° de Envoltura termoencogible	N° de und. x Envoltura termoencogible	Total de unidades	Peso Neto	Total (kg)
LT 006-24	--	06 ENE 26	8 000	20	160 000	250 g	40 000

Tamaño de muestra :

N° de muestras: MB, n1 a n5: 05 muestras (1 unidad de 250 g por muestra)

N° de Precinto de muestra para ensayo :

0000323

N° de Precinto de muestra dirimente :

No Aplica.

Hallazgos generales de la inspección :

Según la inspección realizada el producto presenta buenas condiciones sanitarias de almacenamiento, se encuentra libre de plagas y/o indicios de estos (roedores, insectos, otros). Asimismo, se encuentra sobre parihuelas correctamente estibadas.

Temperatura de conservación de la muestra :

Temperatura ambiente.

Fecha de recepción de muestras para ensayo :

9 de enero de 2024

**6. EVALUACIÓN DEL PRODUCTO INSPECCIONADO**

**6.1. Evaluación de los resultados Microbiológicos**

ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS	UND.	RESULTADOS					REQUISITOS NORMATIVOS Descritos en el ítem 4.2.1						CONCLUSIÓN
		n1	n2	n3	n4	n5	Categoría	Clase	n	c	m	M	
6.1.1. Recuento de Mohos	UFC/g	< 10 <sup>(NE)</sup>	< 10 <sup>(NE)</sup>	< 10 <sup>(NE)</sup>	< 10 <sup>(NE)</sup>	< 10 <sup>(NE)</sup>	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	CONFORME
6.1.2. Numeración de Coliformes	NMP/g	< 3	< 3	< 3	< 3	< 3	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>	CONFORME
6.1.3. Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	UFC/g	< 10 <sup>(NE)</sup>	< 10 <sup>(NE)</sup>	< 10 <sup>(NE)</sup>	< 10 <sup>(NE)</sup>	< 10 <sup>(NE)</sup>	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	CONFORME
6.1.4. Detección de Salmonella spp	Salmonella spp/25g	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	10	2	5	0	Ausencia /25g	---	CONFORME

(NE) Número Estimado, UFC: Unidades Formadoras de Colonias

**6.2. Métodos de Ensayo**

ENSAYO	REFERENCIA O NORMA
Recuento de Mohos	ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y métodos de enumeración. Pág. 165-167 2da Ed. Reimpresión 2000. 1983. Recuentos de mohos y levaduras. Método de recuento de mohos y levaduras por siembra en placa en todo el medio.
Numeración de Coliformes	ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y métodos de enumeración. Pág. 131-134 2da Ed. Reimpresión 2000. 1983. Bacterias coliformes. Recuento de coliformes: técnica del Número Más Probable (NMP). Método 1 (Norteamericano).
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	ISO 6888-1:2021 /AMD 1:2023 (Excepto 9.4.3). 2023. Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) - Part 1: Method using Baird-Parker agar medium - Amendment 1
Detección de Salmonella spp	ISO 6579-1:2017 / Amd.1:2020 (Excepto 9.3.3; 9.4.3 y Anexo D). 2017. Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella - Part 1: Detection of Salmonella spp. / Amendment 1: Broader range of incubation temperatures, amendment to the status of Annex D, and correction of the composition of MSRV and SC.

**6.3. Evidencias**

Las evidencias descritas en el presente documento están basadas en el acta de inspección N° OI080124-2 de fecha 2024-01-09.

Los resultados descritos guardan trazabilidad con:

6.3.1. Informe de Ensayo N° IL-2901-39-2024, firmado digitalmente el 30 de enero del 2024 (reemplaza al Informe de Ensayo N° IL-1501-2-2024, firmado digitalmente el 17 de enero del 2024) por el laboratorio INSYLAB S.A.C. para el ítem 6.1.

**7. CONCLUSIÓN**

De acuerdo a los resultados obtenidos en la inspección de lote descritos en el ítem 6, para las características Microbiológicas se concluye que el lote inspeccionado del producto FIDEOS SECOS DE SÉMOLA Y HARINA DE TRIGO DURO - FIDEOS CORTOS es CONFORME respecto a los requisitos normativos especificados en el ítem 4.2 del presente documento.

**ORGANISMO DE INSPECCIÓN ACREDITADO POR EL  
ORGANISMO DE ACREDITACIÓN INACAL - DA  
CON REGISTRO N° OI - 098**

**CERTIFICADO DE INSPECCIÓN N° CLT-2901-91-2024**

OI080124-2

**8. ACUERDOS DE USO**

- Se prohíbe el uso inadecuado de este documento sin la autorización de la empresa o autorización del cliente.
- El presente documento no podrá ser reproducido parcial o totalmente sin la autorización expresa del cliente.
- El presente certificado de inspección solo da conformidad al lote inspeccionado y no pudiendo extenderse sus conclusiones a ningún otro ítem que no haya sido inspeccionado.
- Las conclusiones del presente documento son válidas siempre y cuando el lote mantenga sus características inherentes y no haya sufrido alteraciones por fraccionamiento, manipulación y almacenamiento inadecuado.
- Este documento reemplaza al **CERTIFICADO DE INSPECCIÓN N° CLT-1501-5-2024** emitido el 17 de enero del 2024, corrigiendo el ítem subrayado y la firma QR.

Firma QR - INSYLAB S.A.C.	Firma Digital - INSYLAB S.A.C.
	