

	CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 05	CÓDIGO: POA-PT	Pág. 1 de 5

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 **Denominación técnica** Conserva de Pescado en salsa de tomate.
- 1.2 **Tipo de alimentos** No perecible
- 1.3 **Grupo de alimentos** Productos de Origen Animal (POA)
- 1.4 **Descripción General** Es un producto elaborado a partir de pescado, sin escamas, sin cabeza, sin cola, sin aletas, sin vísceras, libre de materias extrañas que no correspondan a la naturaleza del producto, con o sin sal, cocida y envasada en pasta o salsa de tomate, en envase de hojalata sometido a un proceso térmico de esterilización.

El producto sólo debe ser de las siguientes especies y presentaciones de contenido:

Especie	Presentación del contenido
Anchoveta <i>Engraulis ringens Jenkyns</i>	Entero
Caballa <i>Scomber japonicus.</i>	Entero
Jurel <i>Trachurus murphyi</i>	Entero
Trucha <i>Oncorhynchus mykiss</i>	Entero

La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.

Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, posterior a su fecha de fabricación, antes de su liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).

El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, en el cual se debe tener en cuenta el lugar de destino del producto final, por lo que el Valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, debe tener un valor mínimo de 6 minutos.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores extraños, como a descompuesto. Bueno: característico del producto envasado a pescado fresco cocido.	NTP 204.007:2015/COR 1 2016 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales. NTP 204.002:2011 (2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido.
Sabor	Característico según la especie, libre de sabores desagradables, como a picante o descompuesto. Característico a pescado fresco cocido.	
Textura	Firme.	



	CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 05	CÓDIGO: POA-PT	Pág. 2 de 5

Contenido	Exento de otras especies marinas, vísceras, cola, cabeza, aleta, escamas, parásitos u otras materias extrañas.	Requisito del PNAEQW
Líquido de gobierno	Color rojo, que cubra de manera homogénea el producto, libre de parásitos u otras materias extrañas.	

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia										
Sólidos solubles en el medio de envasado.	Mínimo 11 °Brix.	Requisito del PNAEQW										
Histamina (ppm)	<table><tr><th rowspan="2">NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA</th><th rowspan="2">TOLERANCIA</th><th colspan="2">LIMITE DE TOLERANCIA (ppm)</th></tr><tr><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>n = 9</td><td>c = 2</td><td>100</td><td>200</td></tr></table> a) El valor promedio observado de las muestras debe ser inferior a 100 ppm. b) Ninguna de las muestras deberá tener un valor superior a 200 ppm.	NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA	TOLERANCIA	LIMITE DE TOLERANCIA (ppm)		m	M	n = 9	c = 2	100	200	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE.
NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA	TOLERANCIA			LIMITE DE TOLERANCIA (ppm)								
		m	M									
n = 9	c = 2	100	200									
Estaño (inorgánico) (ppm)	<table><tr><th rowspan="2">NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA</th><th rowspan="2">TOLERANCIA</th><th colspan="2">LIMITE DE TOLERANCIA (ppm)</th></tr><tr><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>n = 1</td><td>c = 0</td><td colspan="2">200</td></tr></table>	NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA	TOLERANCIA	LIMITE DE TOLERANCIA (ppm)		m	M	n = 1	c = 0	200		
NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA	TOLERANCIA			LIMITE DE TOLERANCIA (ppm)								
		m	M									
n = 1	c = 0	200										
Plomo (mg/kg)	0.30											
Cadmio (mg/kg)	0.05 0.01 (solo para atún, bonito, jurel y caballa)											
Mercurio (mg/kg)	0.50 1.0 (solo para atún y bonito)											

2.3. Características microbiológicas

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

(*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos con organizaciones con credibilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales debe especificarse en el Informe de Ensayo.

Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH el producto se considerará "No estéril Comercialmente".

Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el Codex Alimentarius, Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o Asociación Americana de Salud Pública APHA.

	CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 05	CÓDIGO: POA-PT	Pág. 3 de 5

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIX.1.

3. PRESENTACIÓN

3.1. Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata	Hojalata con abre fácil (*)	0.08 a 0.425 Kg
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

(*) Para presentaciones mayores a 0.175 Kg se acepta tapa ciega.

Peso escurrido: mínimo 65% del peso neto.

Para el caso de anchoveta, no se aceptará los envases tipo: Tall (307 x 409) ó (300 x 407).

Requisitos del envase

Características	Requisitos	Especificación	Referencia
Requisitos para la determinación del Vacío.	Para envases de hojalata cilíndricos con capacidad de hasta 370 ml.	Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg).	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, vigente.
	Para envases rectangulares.	Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	
	Para envases de hojalata con capacidad mayor a 370 ml hasta 500 ml.	Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 150 mm Hg (6 pulgadas de Hg).	
Requisitos mínimos a considerar en la evaluación del doble cierre y los factores de integridad en envases metálicos.	Ganchos de cuerpo y tapas.	Uniformes en su perímetro.	
	Borde superior e inferior del doble cierre.	Lisos y sin irregularidades.	
	Compuesto sellador.	Debe cubrir los espacios libres internos del doble cierre.	
	$\text{Compacidad (\%)} = \frac{3et + 2ec}{E} \times 100$	Envases redondos: Mayor o igual al 75% Envases de forma: Mayor o igual al 60%	
	$\text{Penetración de gancho de cuerpo (\%)} = \frac{gc - 1.1 ec}{L - 1.1(2 et + ec)} \times 100$	Mayor o igual al 70%	
	$\text{Traslape (\%)} = \frac{gc + qt + 1.1 et - L}{L - 1.1(2 et + ec)} \times 100$	Mayor o igual al 45%	
	$\text{Traslape teórico (mm)} = qt + gc + et - L$	Mayor o igual a 1 mm	
	Arrugas (grado de apriete)	Envases redondos: La arruga no debe tener una longitud que	



	CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 05	CÓDIGO: POA-PT	Pág. 4 de 5

		represente más del 15% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 75%). Envases irregulares: La peor arruga no debe tener una longitud que represente más del 30% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 60%).	
		Dónde: et = espesor de la hojalata de la tapa. E = espesor del cierre. ec = espesor de la hojalata del cuerpo. gc = longitud del gancho de cuerpo. gt = longitud del gancho de tapa. L = longitud del cierre.	

	CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 05	CÓDIGO: POA-PT	Pág. 5 de 5

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1. Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial, vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.
- 4.2. Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto, vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.
- 4.3. Original o copia emitida por el SANIPES (no copia simple) del Certificado Sanitario, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) y requisitos del envase, declarando que el producto es Apto para consumo humano.
- 4.4. Original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad (HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por el INACAL o un organismo Internacional equivalente; cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.

