

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES	Revisión N° 04-2016 Fecha: 21/03/2016 Pag N° 69 de 83
---	--	---

FICHAS TÉCNICAS DE ACOMPAÑAMIENTOS

ACEITUNA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : *Olea europea*
- 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles
- 1.3 Grupo de alimentos : Aceites y grasas
- 1.4 Descripción General : Se denomina aceituna al fruto de olivo cultivado, sano, recolectado en su estado de madurez y de calidad tal que sometido al tipo de preparación provea un producto de consumo y de buena conservación. Pudiendo ser verdes o negras, en presentaciones enteras o deshuesadas.

Las salmueras de acondicionamiento como las disoluciones de cloruro de sodio en agua potable, adicionadas o no de azúcar, acidulantes, aceite y otros aditivos autorizados.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Color	Característico al producto final, uniforme y sin manchas, sanas limpias exentas de materias extrañas, de una sola variedad en el mismo envase.	NTP 209.098.2006. Aceituna de mesa. Definiciones, requisitos y rotulado.
Olor	Característico al producto final, estar sanas exentas de olores anormales, con la madurez adecuada y de reciente producción.	
Sabor	Característico al producto final, exentas de sabores anormales, y defectos que puedan afectar su sabor o adecuada conservación.	
Textura	Firme	
Salmuera	Limpia y exenta de materias extrañas sabor y olor anormales.	

2.2 Características físico-químicas

Tabla de evaluación de la tolerancia de defectos en aceituna

Enumeración de Defecto	Aceituna negra	Aceituna verde
	Tolerancia máxima en % de Frutos Selecta o Choice (Buena o Comercial)	Tolerancia máxima en % de Frutos Selecta o Choice (Buena o Comercial)
Materia extraña inocua	1 unidad por kg	1 unidad por kg
Defectos:		
De epidermis sin afectar a la pulpa	4	5
De epidermis, afectando a la pulpa	4	3





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES

Revisión N° 04-2016
Fecha: 21/03/2016
Pag N° 70 de 83

Frutos arrugados	2	2
Fruto blando o fibroso	6	4
Coloración anormal	3	4
Daños por insectos	4	5
Pedúnculos	2	3
Huesos:		
Para deshuesadas	Exento	Exento
Esquirlas:		
Para deshuesadas	Exento	Exento
Huesos rotos:		
Partidas	Exento	Exento
La suma de tolerancias de defectos no debe ser superior a:	25%	26%

Fuente: NTP 209-098. Aceituna de Mesa. Definiciones, requisitos y rotulado.

Para el caso de aceitunas enteras podrán presentar pedúnculos adherido de manera inmediata máximo 3 mm. de longitud.

La concentración de cloruro de sodio para la salmuera de las aceitunas negras y verdes, deberá estar entre 5% y 8%.

Requisitos	Aceituna Verde	Aceituna Negra
Acidez (ác. Láctico) de la salmuera	Mínimo 0.5%	Mín. 0.6% y Máx. 2.0%
pH de salmuera	Máximo 4.0	Máximo 4.2

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Levaduras	3	3	5	1	10 ³	10 ⁴

Fuente: 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 XIV.4)

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Envase de polietileno laminado, doy pack, pet, bidón plástico.

Presentaciones en Peso escurrido: desde 0.10 kg hasta 5.0 kg
Peso neto: Dependiendo de la presentación.

3.2 Envase secundario:

Cajas de cartón corrugado de primer uso que proteja al envase primario de la suciedad polvo y otros.

3.3 Vida útil

La vida útil debe corresponder a lo establecido en el Registro Sanitario del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES

Revisión N° 04-2016
Fecha: 21/03/2016
Pag N° 71 de 83

3.4 Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos en forma decreciente.
- El contenido neto, en kilogramos.
- Nombre, razón social, y dirección del fabricante.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario del Producto.
- Condiciones de conservación.

La información del rotulado deberá estar consignado impreso en el envase o con sticker autoadhesivo, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo, asimismo no se permitirá rotulados con plumón indeleble u otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto, expedido por la DIGESA, según corresponda, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).
- Copia simple de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de evaluación de la conformidad acreditado ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava disposición transitoria del DS 007-98 SA.

Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la RM N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES

Revisión N° 04-2016
Fecha: 21/03/2016
Pag N° 72 de 83



Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, deben estar vigente durante la fabricación del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la Ficha Técnica.



CONSERVA DE PESCADO (EXCEPTO GRATED) EN ACEITE VEGETAL

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica: Conserva de pescado
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles
1.3 Grupo de alimentos : Producto de Origen Animal
1.4 Descripción General : Es un producto enlatado, elaborado a partir de pescado fresco, sin escamas, sin cabeza, sin cola, ni vísceras, de las especies; anchoveta, sardina, atún, bonito, caballa, jurel; cocida y envasada en aceite vegetal; envase sellado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización comercial en autoclave a presión que le confiere larga vida útil a temperatura ambiente.

- 1.4.1 El producto deberá ser de las siguientes especies y presentaciones de contenido:

Anchoveta

Ingredientes: Anchoveta (*Engraulis ringens*) entera, aceite vegetal y sal.

Sardina

Ingredientes: Sardina (*Sardinops sagax sagax*, entre otros) entera, aceite vegetal y sal.

Atún y Bonito

Ingredientes: Atún en las siguientes especies: *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares*, *Thunnus atlanticus*, *Thunnus obesus*, *Thunnus maccoyii*, *Thunnus thynnus*, *Thunnus tonggol*, *Euthynnus affinis*, *Euthynnus alletteratus*, *Euthynnus lineatus*, *Katsuwonus pelamis*, *Sarda chiliensis* o *Sarda orientalis*, en filete o sólido o trozos o lomo, aceite vegetal y sal.

Caballa

Ingredientes: Caballa (*Scomber japonicus*), entero, filete, sólido, trozos, aceite vegetal y sal.

Jurel

Ingredientes: Jurel (*Trachurus murphyi*), entero, filete, sólido, trozos, aceite vegetal y sal.

Machete

Ingredientes: Machete (*Ethmidium maculatum*), entero, filete, sólido, trozos, aceite vegetal y sal.

Las conservas de la especies mencionadas (anchoveta, sardina, atún o bonito, caballa y jurel), presentarán como medio de cobertura aceite vegetal.

Los productos deberán contar con un mínimo de cuarenta y cinco (45) días de producidos antes de ser liberados.

El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, en el cual se deberá tener en cuenta el lugar de destino del producto final, por lo que el





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD PRODUCTOS

Revision N° 05-2016
Fecha: 21/03/2016
Pag N° 164 de 241

Valor de esterilización del proceso térmico (F_0 , efecto letal) aplicado, debe tener un valor mínimo de 6 minutos.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Olor	Característico, libre de olores extraños, como a quemado, a rancio o descompuesto, amoniacal, putrefacto, a combustible o solventes.	NTP 204.054:2011 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o sardina peruanas en conserva. Requisitos
Sabor	Característico, libre de sabores desagradables, como a quemado, agrio, metálico, picante, rancio, a combustible o solventes u otros.	
Textura	Estructura muscular firme.	
Aspecto	Libre de materiales extraños que no derive del pescado o líquido de cobertura y que representa un peligro para la salud del consumidor como vidrios, metales, arena, partes de crustáceos, insectos o restos de ellos. Manchas en el músculo que afectan a más del 5% del pescado en la unidad de muestra.	NTP CODEX STAN 70:2011 ATÚN Y BONITO EN CONSERVA NTP 204.018:1979 (Revisada el 2010)
Apariencia del producto	Anchoveta: Troncos con piel brillante e íntegra, sin vísceras.	CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa.
	Sardina: Troncos con piel brillante e íntegra, sin vísceras.	
	Atún y Bonito: Filete, sólido, trozos o lomo de tamaño uniforme.	
	Caballa: Entero (tronco con piel brillante, e íntegra), filete, sólido, trozos en los que se mantiene la estructura original del músculo.	NTP CODEX STAN 119:2013 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Pescados en conserva
	Jurel: Entero, filete, sólido, trozos en los que se mantiene la estructura original del músculo	
Apariencia del líquido de cobertura	Machete: Entero, filete, sólido, trozos en los que se mantiene la estructura original del músculo.	
	Característico al aceite, El líquido de gobierno en el producto conserva de pescado en aceite vegetal, podrá contener como máximo 40 %v/v de agua en la mezcla agua/aceite; es decir que la relación máxima de agua:aceite será de 40:60.	





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD PRODUCTOS

Revisión N° 05-2016
Fecha: 21/03/2016
Pag N° 165 de 241

2.2 Características físico químicas

Característica	Requisito	Especificación	Referencia
Vacío	Presión de vacío para envase cilíndricos con capacidad de 200 g a 500 g de peso neto,	Plan de evaluación y número de determinaciones: n = 5 c = 2 Mínimo 150 mm (6 pulgadas) de mercurio*. *Se exceptúa para envases con capacidad inferior a 200 g de peso neto, envases ovalados, y los de capacidad superior a 500g de peso neto.	SGC-MAI/SANIPES. Revisión 02, Abril 2010. "Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola" (numeral 5.6.9.1.4).
Histamina	Histamina	Plan de evaluación y número de determinaciones: n = 9 c = 2 m = 100 ppm M = 200 ppm	SGC-MAI/SANIPES. Revisión 02, Abril 2010. "Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola". (numeral 5.6.9.1.5).

Control de Cierre: Requerimientos técnicos mínimos en envases de hojalata	Ganchos de cuerpo y tapas	Uniformes en su perímetro	Acápito 5.6.9.1.3 "Evaluación del doble cierre SGC – MAI/SANIPES Revisión 02, Abril 2010.
	Borde inferior del cierre	No presenta señales de laminación o cortes.	
	Doble cierre	No presenta señales de fractura.	
	Cierre	Uniforme a lo largo del perímetro.	
	Compuesto sellante o goma	Cubre todos los huecos, arrugas o espacios libres.	
	Porcentaje de compacidad	Superior al 75% en envases cilíndricos y sobre el 60% en envases de formas irregulares.	
	Planchado del gancho	Planchado mínimo 75% (arruga máxima 25%) en envases cilíndricos y superior a 60% (arruga máxima 40%) en envases irregulares.	
	Porcentaje de traslape	Superior al 45% en envases cilíndricos y sobre 40% en envases de formas irregulares.	
Largo de traslape	Mínimo 1 mm en envases cilíndricos y 0,8 mm en		





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

MODALIDAD PRODUCTOS

Revision N° 05-2016

Fecha: 21/03/2016

Pag N° 166 de 241

		envases de formas irregulares.	
	Gancho del cuerpo	Penetración mínima 70%	

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 de credibilidad Internacional tal como la Asociación Oficial de Químico Analíticos (AOAC), ó 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 ó Asociación Americana de Salud Pública APHA.

Fuente: 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 XIX.1).

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Envases de Hojalata.

Presentaciones del envase:

Envase	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
¼ club tapa abrefácil (120 g)	Mínimo 120 g	Mínimo 84 g
¼ club tapa abrefácil (125 g)	Mínimo 125 g	Mínimo 90 g
½ lb Tuna tapa abrefácil (170 g)	Mínimo 170 g	Mínimo 119
½ lb Tuna tapa abrefácil (175 g)	Mínimo 175 g	Mínimo 120 g
1 Lb Tall (425 g)	Mínimo 425 g	Mínimo 280 g
1lb Oval (425 g)	Mínimo 425 g	Mínimo 280 g
RO-500	Mínimo 495 g	Mínimo 280 g
RO-550	Mínimo 550 g	Mínimo 370 g
RO-1000	Mínimo 990 g	Mínimo 560 g
Tinapa (175 g)	Mínimo 175 g	Mínimo 115 g
Tinapón (200 g)	Mínimo 200 g	Mínimo 130 g
RO 80 (80 g)	Mínimo 80 g	Mínimo 52 g

Observación:

Para el caso de entero de anchoveta y sardina, se podrá aceptar cualquier tipo de envase señalados anteriormente; excepto los envases tipo: Tall (307 x 409) ó (300 x 407).



	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD PRODUCTOS	Revision N° 05-2016 Fecha: 21/03/2016 Pag N° 167 de 241
---	---	---

3.2 Envase secundario

Cajas de cartón corrugado

En el lado exterior de las cajas de cartón deberá figurar impreso y legible, el código de producción.

3.3 Tiempo de vida útil

Vida útil estimada: Cuatro (04) años, almacenada a temperatura ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa al sol.

3.4 Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre común del pescado y el tipo de producto.
- Peso neto en gramos.
- Peso drenado (escurrido).
- Número de Protocolo Técnico de Registro Sanitario vigente expedido por SANIPES.
- Nombre y dirección de la empresa productora, importadora o distribuidora.
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente.
- Código o clave de lote.
- País de origen.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para el rotulado deberá utilizarse tinta termoestable para el código del lote, fecha de producción y fecha de vencimiento, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Productos nacionales

- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente, o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015), otorgado por el SANIPES.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015), otorgado por el SANIPES.
- Original o copia emitida por el SANIPES (no fotocopia) del Certificado Oficial Sanitario y de Calidad del Producto, que incluya (prueba de





esterilidad comercial), indicando que el producto es Apto para consumo humano.

- Copia original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de gestión de Calidad y/o Inocuidad, vigente tales como: HACCP Certificado o ISO-9001 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 considere el proceso productivo de Conservas de pescado.

b) Productos importados:

- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario de Producto Importado vigente, o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015) expedido por el SANIPES.
- Original o copia emitida por el SANIPES (no fotocopia) del Certificado Oficial Sanitario y de Calidad de Importación del Producto, (que incluya prueba de esterilidad comercial), indicando que el producto es Apto para consumo humano. En caso los análisis sean emitidos por una entidad certificada del país de origen, ésta deberá ser homologada por el SANIPES.
- Copia original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de gestión de Calidad y/o Inocuidad, vigente tales como: HACCP Certificado o ISO-9001 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 o por una Institución pública del país de origen que garantice la aplicación correcta del HACCP, cuyo alcance considere el proceso productivo de Conserva de pescado.

NOTA 1: El documento emitido por la Institución pública no deberá tener una antigüedad mayor a noventa (90) días calendarios desde la fecha de su emisión.

NOTA 2: El Protocolo Técnico de Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y el Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial debe estar vigente durante la fabricación del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la presente Ficha Técnica. El Certificado del Sistema de Gestión de Calidad y/o Inocuidad debe estar vigente durante la prestación del servicio alimentario.

NOTA 3: En caso la empresa productora no cuente con el Certificado de Sistema de Gestión de Calidad y/o Inocuidad, se podrá aceptar un documento emitido por la Autoridad Sanitaria SANIPES, que garantice la aplicación correcta de Plan HACCP, cuyo alcance considere el proceso productivo de Conserva de Pescado.

Es preciso indicar que de acuerdo al Art. 2° de la Ley N° 30063, el SANIPES, es encargado de normar, supervisar y fiscalizar las actividades de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos de origen hidrobiológico.



	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD PRODUCTOS	Revision N° 05-2016 Fecha: 21/03/2016 Pag N° 169 de 241
---	---	---

CONSERVA DE PESCADO (EXCEPTO GRATED) EN AGUA Y SAL

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica: Conserva de pescado
- 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles
- 1.3 Grupo de alimentos : Productos de Origen Animal
- 1.4 Descripción General : Es un producto enlatado, elaborado a partir de pescado fresco, sin escamas, sin cabeza, sin cola, ni vísceras de las especies de atún; caballa; jurel; cocida y envasada en agua y sal; envase sellado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización comercial en autoclave a presión que le confiere larga vida útil a temperatura ambiente.

- 1.4.1 El producto deberá ser de las siguientes especies y presentaciones de contenido:

Atún y Bonito

Ingredientes: Atún en las siguientes especies: *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares*, *Thunnus atlanticus*, *Thunnus obesus*, *Thunnus maccoyii*, *Thunnus thynnus*, *Thunnus tonggol*, *Euthynnus affinis*, *Euthynnus alletteratus*, *Euthynnus lineatus*, *Katsuwonus pelamis*, *Sarda chiliensis* o *Sarda orientalis*, en trozos o filete o sólido o lomo, agua y sal.

Sardina

Ingredientes: Sardina (*Sardinops sagax sagax*, entre otros), entera, agua y sal.

Caballa

Ingredientes: Caballa (*Scomber japonicus*), entero, filete, sólido, trozos, agua y sal.

Jurel

Ingredientes: Jurel (*Trachurus murphyi* o *Decapterus macrosoma*), entero, filete, sólido, trozos, agua y sal.

Machete

Ingredientes: Machete (*Ethmidium maculatum* o *Opisthonema libertate*), entero, filete, sólido, trozos, aceite vegetal y sal.

Las conservas de la especies mencionadas (atún, bonito, sardina, caballa y jurel), se presentarán como medio de cobertura agua y sal.

Los productos deberán contar con un mínimo de cuarenta y cinco (45) días de producidos antes de ser liberados.

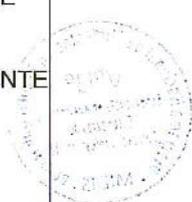
El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, en el cual se deberá tener en cuenta el lugar de destino del producto final, por lo que el Valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, debe tener un valor mínimo de 6 minutos.



2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Olor	Característico, libre de olores extraños, como a quemado, a rancio o descompuesto, amoniacal, putrefacto, a combustible o solventes.	NTP CODEX STAN 70:2011 ATÚN Y BONITO EN CONSERVA NTP 204.018:1979 (Revisada el 2010).
Sabor	Característico, libre de sabores desagradables, como a quemado, agrio, metálico, picante, rancio, a combustible o solventes u otros.	
Textura	Estructura muscular suave.	
Aspecto	Libre de materiales extraños que no derive del pescado o líquido de cobertura y que representa un peligro para la salud del consumidor como vidrios, metales, arena, partes de crustáceos, insectos o restos de ellos. Manchas en el músculo que afectan a más del 5% del pescado en la unidad de muestra.	CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa.
Apariencia del producto	Bonito: Tronco con piel brillante e integra, sin vísceras. Filete, trozo o lomo de tamaño uniforme.	NTP CODEX STAN 119:2013 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Pescados en conserva.
	Atún: Filete o trozo o lomo de tamaño uniforme.	
	Sardina: Troncos con piel brillante e integra, sin vísceras	
	Caballa: Entero (tronco con piel e integra), filete, trozos en los que se mantiene la estructura original del músculo.	
	Jurel: Porciones de pescado en los que se mantiene la estructura original del músculo.	
Apariencia del líquido de cobertura	Machete: Entero, filete, sólido, trozos en los que se mantiene la estructura original del músculo	
	Característico al color de pescado, algo turbio.	





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

MODALIDAD PRODUCTOS

Revisión N° 05-2016

Fecha: 21/03/2016

Pag N° 171 de 241

2.2 Características físico químicas

Característica	Requisito	Especificación	Referencia
Vacío	Presión de vacío para envase cilíndricos con capacidad de 200 g a 500 g de peso neto.	Plan de evaluación y número de determinaciones: n = 5 c = 2 Mínimo 150 mm (6 pulgadas) de mercurio*. *Se exceptúa para envases con capacidad inferior a 200 g de peso neto, envases ovalados, y los de capacidad superior a 500g de peso neto.	SGC-MAI/SANIPES. Revisión 02, Abril 2010. "Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola" (numeral 5.6.9.1.4).
Histamina	Histamina	Plan de evaluación y número de determinaciones: n = 9 c = 2 m = 100 ppm M = 200 ppm	SGC-MAI/SANIPES. Revisión 02, Abril 2010. "Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola". (numeral 5.6.9.1.5).



Control de Cierre: Requerimientos técnicos mínimos en envases de hojalata	Ganchos de cuerpo y tapas	Uniformes en su perímetro.	Acápites 5.6.9.1.3 "Evaluación del doble cierre SGC – MAI/SANIPES Revisión 02, Abril 2010.
	Borde inferior del cierre	No presenta señales de laminación o cortes.	
	Doble cierre	No presenta señales de fractura.	
	Cierre	Uniforme a lo largo del perímetro.	
	Compuesto sellante o goma	Cubre todos los huecos, arrugas o espacios libres.	
	Porcentaje de compacidad	Superior al 75% en envases cilíndricos y sobre el 60% en envases de formas irregulares.	
	Planchado del gancho	Planchado mínimo 75% (arruga máxima 25%) en envases cilíndricos y superior a 60% (arruga máxima 40%) en envases irregulares.	
Porcentaje de traslape	Superior al 45% en envases cilíndricos y sobre 40% en envases de formas irregulares.		



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

MODALIDAD PRODUCTOS

Revision N° 05-2016

Fecha: 21/03/2016

Pag N° 172 de 241

	Largo de traslape	Mínimo 1 mm en envases cilíndricos y 0,8 mm en envases de formas irregulares.	
	Gancho del cuerpo	Penetración mínima 70%	

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 de credibilidad Internacional tal como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), ó 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 ó Asociación Americana de Salud Pública APHA.				

Fuente: 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 XIX.1).



3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Envases de Hojalata

Presentaciones del envase:

Envase	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
¼ club tapa abrefácil (120 g)	Mínimo 120 g	Mínimo 84 g
¼ club tapa abrefácil (125 g)	Mínimo 125 g	Mínimo 90 g
½ lb Tuna tapa abrefácil (170 g)	Mínimo 170 g	Mínimo 119
½ lb Tuna tapa abrefácil (175 g)	Mínimo 175 g	Mínimo 120 g
1 Lb Tall (425 g)	Mínimo 425 g	Mínimo 280 g
1lb Oval (425 g)	Mínimo 425 g	Mínimo 280 g
RO-500	Mínimo 495 g	Mínimo 280 g
RO-550	Mínimo 550 g	Mínimo 370 g
RO-1000	Mínimo 990 g	Mínimo 560 g
Tinapa (175 g)	Mínimo 175 g	Mínimo 115 g
Tinapón (200 g)	Mínimo 200 g	Mínimo 130 g
RO 80 (80 g)	Mínimo 80 g	Mínimo 52 g

Observación:

Para el caso de entero de sardina, se podrá aceptar cualquier tipo de envase señalado anteriormente; excepto los envases tipo: Tall (307 x 409) ó (300 x 407).





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD PRODUCTOS

Revisión N° 05-2016
Fecha: 21/03/2016
Pag N° 173 de 241

3.2 Envase secundario
Cajas de cartón corrugado

En el lado exterior de las cajas de cartón deberá figurar impreso y legible, el código de producción.

3.3 Tiempo de vida útil

Vida útil estimada: Cuatro (04) años, almacenada a temperatura ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa al sol.

3.4 Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre común del pescado y el tipo de producto.
- Peso neto en gramos.
- Peso drenado (escurrido).
- Número de Protocolo Técnico de Registro Sanitario vigente expedido por SANIPES.
- Nombre y dirección de la empresa productora, importadora o distribuidora.
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente.
- Código o clave de lote.
- País de origen.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación



El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para el rotulado deberá utilizarse tinta termoestable para el código del lote, fecha de producción y fecha de vencimiento, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble u otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Productos nacionales

- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente, otorgado por el SANIPES.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente, otorgado por el SANIPES o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).
- Original o copia emitida por el SANIPES (no fotocopia) del Certificado Oficial Sanitario y de Calidad del Producto, que incluya (prueba de esterilidad comercial), indicando que el producto es Apto para consumo humano.

- Copia original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de gestión de Calidad y/o Inocuidad, tales como: HACCP Certificado o ISO-9001 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 considere el proceso productivo de Conservas de pescado.

b) Productos importados:

- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario de Producto Importado, vigente, expedido por el SANIPES o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).
- Original o copia emitida por el SANIPES (no fotocopia) del Certificado Oficial Sanitario y de Calidad de Importación del Producto, que incluya (prueba de esterilidad comercial), indicando que el producto es Apto para consumo humano. En caso los análisis sean emitidos por una entidad certificada del país de origen, ésta deberá ser homologada por el SANIPES.
- Copia original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de gestión de Calidad y/o Inocuidad, vigente tales como: HACCP Certificado o ISO-9001 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 o por una Institución pública del país de origen que garantice la aplicación correcta del HACCP, cuyo alcance considere el proceso productivo de Conserva de pescado.

NOTA 1: El documento emitido por la Institución pública no deberá tener una antigüedad mayor a noventa (90) días calendarios desde la fecha de su emisión.

NOTA 2: El Protocolo Técnico de Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y el Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial debe estar vigente durante la fabricación del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la presente Ficha Técnica. El Certificado del Sistema de Gestión de Calidad y/o Inocuidad debe estar vigente durante la prestación del servicio alimentario.

NOTA 3: En caso la empresa productora no cuente con el Certificado de Sistema de Gestión de Calidad y/o Inocuidad, se podrá aceptar un documento emitido por la Autoridad Sanitaria SANIPES, que garantice la aplicación correcta de Plan HACCP, cuyo alcance considere el proceso productivo de Conserva de Pescado.

Es preciso indicar que de acuerdo al Art. 2° de la Ley N° 30063, el SANIPES, es encargado de normar, supervisar y fiscalizar las actividades de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos de origen hidrobiológico.





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD PRODUCTOS

Revision N° 05-2016
Fecha: 21/03/2016
Pag N° 175 de 241

CONSERVA DE PESCADO (EXCEPTO GRATED) EN SALSA DE TOMATE

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica: Conserva de pescado
1.2 Tipo de alimentos: No Perecibles
1.3 Grupo de alimentos: Productos de Origen Animal
1.4 Descripción General: Es un producto enlatado, elaborado a partir de pescado fresco, sin cabeza, sin cola, ni vísceras de las especies de anchoveta; sardina, caballa; jurel; cocida y envasada en salsa de tomate; envase sellado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización comercial en autoclave a presión que le confiere larga vida útil a temperatura ambiente.

- 1.4.1 El producto deberá ser de las siguientes especies y presentaciones de contenido:

Anchoveta

Ingredientes: Anchoveta (*Engraulis ringens*) entera, pasta de tomate, sal y espesante.

Sardina:

Ingredientes: Sardina (*Sardinops sagax sagax*, entre otros) entera, pasta de tomate, sal y espesante.

Caballa

Ingredientes: Caballa (*Scomber japonicus*) entera o trozos, pasta de tomate, sal y espesante.

Jurel

Ingredientes: Jurel (*Trachurus murphyi*) entero o trozos, pasta de tomate, sal y espesante.

Con respecto al medio de cobertura (líquido de gobierno) éste deberá corresponder en su totalidad a lo requerido en la Ficha Técnica y debe estar declarado en el rotulado del envase, de lo contrario el lote será rechazado.

Las conservas de la especies mencionadas (anchoveta, sardina, caballa y jurel), se presentarán como medio de cobertura en salsa de tomate.

Los productos deberán contar con un mínimo de cuarenta y cinco (45) días de producidos antes de ser liberados.

El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, en el cual se deberá tener en cuenta el lugar de destino del producto final, por lo que el Valor de esterilización del proceso térmico (F_0 , efecto letal) aplicado, debe tener un valor mínimo de 6 minutos.



2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Olor	Característico a pescado cocido, libre de olores extraños.	NTP 204.054:2011 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o sardina peruanas en conserva. Requisitos
Sabor	Agradable, a pescado cocido, libre de sabores extraños.	
Textura	Suave a medianamente firme.	NTP CODEX STAN 70:2011 ATÚN Y BONITO EN CONSERVA NTP 204.018:1979 (Revisada el 2010) CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. NTP CODEX STAN 119:2013 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Pescados en conserva.
Apariencia del producto	Anchoveta: Entero (tronco con piel brillante e integra), sin vísceras.	
	Sardina: Entero (tronco con piel brillante e integra).	
	Caballa: Tronco con piel brillante e integra, filete o trozos en los que se mantiene la estructura original del músculo.	
	Jurel: Porciones de pescado en los que se mantiene la estructura original del músculo.	
Apariencia del líquido de cobertura	De consistencia característica a salsa de tomate. Mínimo 09 °Brix.	



2.2 Características físico químicas

Característica	Requisito	Especificación	Referencia
Vacío	Presión de vacío para envase cilíndricos con capacidad de 200 g a 500 g de peso neto.	Plan de evaluación y número de determinaciones: n = 5 c = 2 Mínimo 150 mm (6 pulgadas) de mercurio*. *Se exceptúa para envases con capacidad inferior a 200 g de peso neto, envases ovalados, y los de capacidad superior a 500g de peso neto..	SGC-MAI/SANIPES. Revisión 02, Abril 2010. "Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola" (numeral 5.6.9.1.4)



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD PRODUCTOS

Revisión N° 05-2016
Fecha: 21/03/2016
Pag N° 177 de 241

Histamina	Histamina	Plan de evaluación y número de determinaciones: n = 9 c = 2 m = 100 ppm M = 200 ppm	SGC-MAI/SANIPES. Revisión 02, Abril 2010. "Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola". (numeral 5.6.9.1.5)
-----------	-----------	---	---

Control de Cierre: Requerimientos técnicos mínimos en envases de hojalata	Ganchos de cuerpo y tapas	Uniformes en su perímetro.	Acápite 5.6.9.1.3 "Evaluación del doble cierre SGC – MAI/SANIPES Revisión 02, Abril 2010.
	Borde inferior del cierre	No presenta señales de laminación o cortes.	
	Doble cierre	No presenta señales de fractura.	
	Cierre	Uniforme a lo largo del perímetro.	
	Compuesto sellante o goma	Cubre todos los huecos, arrugas o espacios libres.	
	Porcentaje de compacidad	Superior al 75% en envases cilíndricos y sobre el 60% en envases de formas irregulares.	
	Planchado del gancho	Planchado mínimo 75% (arruga máxima 25%) en envases cilíndricos y superior a 60% (arruga máxima 40%) en envases irregulares.	
	Porcentaje de traslape	Superior al 45% en envases cilíndricos y sobre 40% en envases de formas irregulares.	
Largo de traslape	Mínimo 1 mm en envases cilíndricos y 0,8 mm en envases de formas irregulares.		
Gancho del cuerpo	Penetración mínima 70%		



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 de credibilidad Internacional tal como la Asociación Oficial de Químico Analíticos (AOAC), ó 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 ó Asociación Americana de Salud Pública APHA.				

Fuente: 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 XIX.1).

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Envases de Hojalata

Presentaciones del envase:

Envase	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
¼ club tapa abrefácil (120 g)	Mínimo 120 g	Mínimo 84 g
¼ club tapa abrefácil (125 g)	Mínimo 125 g	Mínimo 90 g
½ lb Tuna tapa abrefácil (170 g)	Mínimo 170 g	Mínimo 119
½ lb Tuna tapa abrefácil (175 g)	Mínimo 175 g	Mínimo 120 g
1 Lb Tall (425 g)	Mínimo 425 g	Mínimo 280 g
1lb Oval (425 g)	Mínimo 425 g	Mínimo 280 g
RO-500	Mínimo 495 g	Mínimo 280 g
RO-550	Mínimo 550 g	Mínimo 370 g
RO-1000	Mínimo 990 g	Mínimo 560 g
Tinapa (175 g)	Mínimo 175 g	Mínimo 115 g
Tinapón (200 g)	Mínimo 200 g	Mínimo 130 g

Observación:

Para el caso de entero de anchoveta y sardina, se podrá aceptar cualquier tipo de envase señalados anteriormente; excepto los envases tipo: Tall (307 x 409) ó (300 x 407).





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD PRODUCTOS

Revisión N° 05-2016
Fecha: 21/03/2016
Pag N° 179 de 241

3.2 Envase secundario

Cajas de cartón corrugado

- Las cajas deberán garantizar un almacenamiento y transporte apropiados para asegurar las condiciones de integridad del envase primario.
- En el lado exterior de las cajas de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción.
- No se aceptarán cajas de cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.

3.3 Tiempo de vida útil

Vida útil estimada: Cuatro (04) años, almacenada a temperatura ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol.

3.4 Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre común del pescado y el tipo de producto.
- Peso neto en gramos.
- Peso drenado.
- Nombre y dirección de la empresa productora, importadora o distribuidora.
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente.
- Código o clave de lote.
- País de origen.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.



El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para el rotulado deberá utilizarse tinta termoestable para el código del lote, fecha de producción y fecha de vencimiento, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Productos nacionales

- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente, otorgado por el SANIPES.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente, otorgado por el SANIPES o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222).
- Original o copia emitida por el SANIPES (no fotocopia) del Certificado Oficial Sanitario y de Calidad del Producto, que incluya (prueba de esterilidad comercial), indicando que el producto es Apto para consumo humano.

- Copia original o notarial de la Certificación del Sistema de gestión de Calidad y/o Inocuidad vigente, tales como: HACCP Certificado o ISO-9001 o ISO-22000, IFS o BRC o SQF, entre otros., emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por el INACAL o un organismo Internacional equivalente, cuyo alcance considere el proceso productivo de Conservas de pescado.

b) Productos importados:

- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario de Producto Importado, vigente, expedido por el SANIPES o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222).
- Original o copia emitida por el SANIPES (no fotocopia) del Certificado Oficial Sanitario y de Calidad de Importación del Producto, que incluya (prueba de esterilidad comercial), indicando que el producto es Apto para consumo humano. En caso los análisis sean emitidos por una entidad certificada del país de origen, ésta deberá ser homologada por el SANIPES.
- Copia original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de gestión de Calidad y/o Inocuidad, vigente tales como: HACCP Certificado o ISO-9001 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 o por una Institución pública del país de origen que garantice la aplicación correcta del HACCP, cuyo alcance considere el proceso productivo de Conserva de pescado.

NOTA 1: El documento emitido por la Institución pública no deberá tener una antigüedad mayor a noventa (90) días calendarios desde la fecha de su emisión.

NOTA 2: El Protocolo Técnico de Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y el Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial debe estar vigente durante la fabricación del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la presente Ficha Técnica. El Certificado del Sistema de Gestión de Calidad y/o Inocuidad debe estar vigente durante la prestación del servicio alimentario.

NOTA 3: En caso la empresa productora no cuente con el Certificado de Sistema de Gestión de Calidad y/o Inocuidad, se podrá aceptar un documento emitido por la Autoridad Sanitaria SANIPES, que garantice la aplicación correcta de Plan HACCP, cuyo alcance considere el proceso productivo de Conserva de Pescado.

Es preciso indicar que de acuerdo al Art. 2° de la Ley N° 30063, el SANIPES, es encargado de normar, supervisar y fiscalizar las actividades de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos de origen hidrobiológico.



CONSERVA DE ALBÓNDIGAS DE PESCADO EN SALSAS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Conserva de albóndigas de pescado en salsas
 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles
 1.3 Grupo de alimentos : Productos de Origen Animal
 1.4 Descripción General : Es un producto enlatado, elaborado a partir de pulpa de pescado fresco, sin cabeza, sin cola, ni vísceras de pescado, que luego de un mezclado con insumos naturales es preformada en porciones y cocida convencionalmente y envasada en salsas pudiendo ser de tomate, BBQ, boloñesa, entre otras salsas, en envase de hojalata y/o flexibles sellado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización comercial en autoclave a presión que le confiere larga vida útil a temperatura ambiente.

El producto deberá ser de las siguientes especies:

Atún y Bonito

Atún en las siguientes especies: *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares*, *Thunnus atlanticus*, *Thunnus obesus*, *Thunnus maccoyii*, *Thunnus thynnus*, *Thunnus tonggol*, *Euthynnus affinis*, *Euthynnus alletteratus*, *Euthynnus lineatus*, *Katsuwonus pelamis*, *Sarda chiliensis* o *Sarda orientalis*.

Caballa (*Scomber japonicus*).

Jurel (*Trachurus murphyi*).

Anchoveta (*Engraulis rigens*).

Barrilete especie (*Katsuwonus pelamis*).

Lorna especie (*Sciaena deliciosa*).

Falso volador especie (*Prionotus stephanoprys*).

Machete de hebra especie (*Opisthonema libertate*).

Merluza especie (*Merluccius gayi*).

Pejerrey especie (*Odontesthes regia regia*).

Perico o dorado especie (*Coryphaena hippurus*).

Trucha especie (*Oncorhynchus mykiss*).

Los productos deberán contar con un mínimo de cuarenta y cinco (45) días de producidos antes de ser liberados.

El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, en el cual se deberá tener en cuenta el lugar de destino del producto final, por lo que el Valor de esterilización del proceso térmico (F_0 , efecto letal) aplicado, debe tener un valor mínimo de 6 minutos para envases de hojalata y para envases tipo pouch mínimo 10 minutos.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Características	Especificación
Color	Uniforme y característico del producto, libre de decoloraciones o ennegrecimientos anormales.
Olor	Característico a pescado cocido, libre de olores extraños.
Sabor	Agradable, a pescado cocido, libre de sabores extraños.





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD PRODUCTOS

Revision N° 05-2016
Fecha: 21/03/2016
Pag N° 182 de 241

Textura	Suave a medianamente firme.
Apariencia del líquido de cobertura	Viscoso brillante característico al tipo de salsa.

2.2 Características físico químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Concentración de la salsa	Mínimo 9 °Brix	---
Peso unitario de albóndiga	15 - 25 gramos	
Presión de vacío para envase cilíndricos con capacidad de 200 g a 500 g de peso neto.	Plan de evaluación y número de determinaciones: n = 5 c = 2 Mínimo 150 mm (6 pulgadas) de mercurio*. *Se exceptúa para envases con capacidad inferior a 200 g de peso neto, envases ovalados, y los de capacidad superior a 500g de peso neto.	SGC-MAI/SANIPES. Revisión 02, Abril 2010. "Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola" (numeral 5.6.9.1.4).
Histamina	Plan de evaluación y número de determinaciones: n = 9 c = 2 m = 100 ppm M = 200 ppm	SGC-MAI/SANIPES. Revisión 02, Abril 2010. "Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola". (numeral 5.6.9.1.5).

2.3 Control de Cierre: Requerimientos técnicos mínimos en envases de hojalata

Características	Requerimientos mínimos	Referencia
Ganchos de cuerpo y tapas	Uniformes en su perímetro.	Acápite 5.6.9.1.3 "Evaluación del doble cierre SGC – MAI/SANIPES Revisión 02, Abril 2010.
Borde inferior del cierre	No presenta señales de laminación o cortes.	
Doble cierre	No presenta señales de fractura.	
Cierre	Uniforme a lo largo del perímetro.	
Compuesto sellante o goma	Cubre todos los huecos, arrugas o espacios libres.	
Porcentaje de compacidad	Superior al 75% en envases cilíndricos y sobre el 60% en envases de formas irregulares.	
Planchado del gancho	Planchado mínimo 75% (arruga máxima 25%) en envases cilíndricos y superior a 60% (arruga máxima 40%) en envases irregulares.	
Porcentaje de traslape	Superior al 45% en envases cilíndricos y sobre 40% en envases de formas irregulares.	
Largo de traslape	Mínimo 1 mm en envases cilíndricos y 0,8 mm en envases de formas irregulares.	
Gancho del cuerpo	Penetración mínima 70%	





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD PRODUCTOS

Revision N° 05-2016
Fecha: 21/03/2016
Pag N° 183 de 241

2.4 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 de credibilidad Internacional tal como la Asociación Oficial de Químico Analíticos (AOAC), ó 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 ó Asociación Americana de Salud Pública APHA.				

Fuente: 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 XIX.1).

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Envase de Hojalata y envase flexible (Pouch).

Presentaciones del envase:

Envase	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
1lb Tall (425 g)	Mínimo 425 g	Mínimo 280 g

Envase	Peso neto (g)
Envase Flexible (Pouch)	Mínimo 500 g Mínimo 1,000 g

3.2 Envase secundario

Cajas de cartón corrugado:

- En el lado exterior de las cajas de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción.

3.4 Tiempo de vida útil

Vida útil estimada: Dos (02) años, almacenada a temperatura ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa al sol.

