



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

MODALIDAD PRODUCTOS

Revision N° 04-2016
Fecha: 18/02/2016
Pag N° 179 de 241

- 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.





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD PRODUCTOS

Revision N° 04-2016
Fecha: 18/02/2016
Pag N° 180 de 241

- 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.





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD PRODUCTOS

Revision N° 04-2016
Fecha: 18/02/2016
Pag N° 181 de 241

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



	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD PRODUCTOS	Revisión N° 04-2016 Fecha: 18/02/2016 Pag N° 182 de 241
---	---	---

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° 04-2016
Fecha: 18/02/2016
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

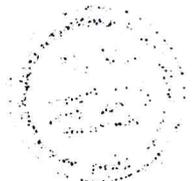
3.2 Envase secundario

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.



	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD PRODUCTOS	Revision N° 04-2016 Fecha: 18/02/2016 Pag N° 184 de 241
---	---	---

3.5 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 de rotulado (excepto para envases pouch), 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 legalizada notarialmente de la Certificación de Implementación de un Sistema de gestión Calidad y/o Inocuidad vigente, tales como: HACCP Certificado o ISO-9001 o ISO-22000 o IFS o BRC, 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.

