



3.2 Envase secundario

Cajas de cartón corrugado de primer uso, en el lado exterior de las cajas de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción.

3.3 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.

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 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 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





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

MODALIDAD PRODUCTOS

Revision N° 06-2016
Fecha: 27/04/2016
Pag N° 193 de 241

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 su comercialización 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 hasta la liberación del producto.

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 TRUCHA EN ACEITE VEGETAL****1) CARACTERÍSTICAS GENERALES**

- 1.1 Denominación técnica : *Oncorhynchus mykiss*
 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles
 1.3 Grupo de alimentos : Productos de Origen Animal
 1.4 Descripción General : Es un producto enlatado a partir del filete o medallón de trucha con o sin piel, sin cabeza, sin cola, ni vísceras, en aceite vegetal y sal, en envase sellado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización comercial en autoclave a presión, que le confiere larga vida útil a temperatura ambiente.

Los productos deberán contar con un mínimo de cuarenta y cinco (45) 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
Olor	Característico, libre de olores extraños.
Sabor	Agradable, libre de sabores extraños.
Textura	Suave a medianamente firme.
Apariencia del producto	Se mantiene la estructura original del músculo.
Apariencia del líquido de cobertura	Característico al aceite. El líquido de gobierno en el producto conserva de pescado en aceite vegetal, podrá contener como máximo 20% v/v de agua de la mezcla agua/aceite.

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° 06-2016
Fecha: 27/04/2016
Pag N° 195 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%		





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD PRODUCTOS

Revision N° 06-2016
Fecha: 27/04/2016
Pag N° 196 de 241

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

Envase	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
½ lb Tuna tapa abrefácil (170g)	Mínimo 170 g	Mínimo 120 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



3.2 Envase secundario

Cajas de cartón corrugado de primer uso, en el lado exterior de las cajas de cartón deberá figurar impreso y de una manera 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.



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

MODALIDAD PRODUCTOS

Revision N° 06-2016

Fecha: 27/04/2016

Pag N° 197 de 241

- 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 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, 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





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD PRODUCTOS

Revision N° 06-2016
Fecha: 27/04/2016
Pag N° 198 de 241

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 su comercialización 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 hasta la liberación del producto.

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	Revisión N° 06-2016 Fecha: 27/04/2016 Pag N° 199 de 241
---	---	---

CONSERVA DE TRUCHA EN AGUA Y SAL

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : *Oncorhynchus mykiss*
 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles
 1.3 Grupo de alimentos : Productos de Origen Animal
 1.4 Descripción General : Es un producto enlatado a partir del filete o medallón de trucha con o sin piel, sin cabeza, sin cola, ni vísceras en agua y sal, en envase sellado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización comercial en autoclave a presión, que le confiere larga vida útil a temperatura ambiente.

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
Olor	Característico, libre de olores extraños.
Sabor	Agradable, libre de sabores extraños.
Textura	Suave a medianamente firme.
Apariencia del producto	Se mantiene la estructura original del músculo.
Apariencia del líquido de cobertura	Crema ligeramente oscuro, algo turbio

2.2 Características físico químicas

Característica	Requisito	Especificación	Referencia
Vacio	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° 06-2016

Fecha: 27/04/2016

Pag N° 200 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.	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.	
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° 06-2016

Fecha: 27/04/2016

Pag N° 201 de 241

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 por organizaciones con 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

Envase	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
½ lb Tuna tapa abrefácil (170g)	Mínimo 170 g	Mínimo 120 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

3.2 Envase secundario

Cajas de cartón corrugado de primer uso, en el lado exterior de las cajas de cartón deberá figurar impreso y de una manera 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

b) Productos nacionales

- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente, otorgado por el SANIPES o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).
- 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.

c) 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





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

MODALIDAD PRODUCTOS

Revision N° 06-2016
Fecha: 27/04/2016
Pag N° 203 de 241

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 su comercialización 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 hasta la liberación del producto.

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° 04-2016
Fecha: 27/04/2016
Pag N° 204 de 241

CONSERVA DE CARNE DE POLLO

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Conserva de carne de pollo.
- 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : Productos de Origen Animal
- 1.4 Descripción General : Es el producto elaborado a partir del pollo deshuesado, libre de piel, con o sin líquido de gobierno, con o sin sal, en envase de hojalata y/o flexibles sellado herméticamente y sometido a un proceso térmico de esterilización en autoclave a presión, que le confiere larga vida útil a temperatura ambiente.

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 (F₀, 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

Requisitos	Especificación
Olor	Característico
Color	Característico
Sabor	Característico
Textura	Suave a medianamente firme
Forma	Trozos irregulares

2.2 Características físico químicas

Requisitos	Especificación	Referencia
pH	Mínimo 5.5	
Grasa (%) (g/100)	Máximo 5.0	
Proteína (g/100) (Nx6.25) %	Mínimo 20.0	
Control de cierre	<p><u>Envases de hojalata (según corresponda)</u> Se debe realizar inspecciones completas (destructivas) del cierre al inicio de cada turno, durante el proceso y cada vez que ocurran fallas o ajustes en la máquina u otra irregularidad.</p> <p>Se debe medir como mínimo: Gancho de tapa Gancho de cuerpo Espesor de cierre Altura de cierre Porcentaje de arrugas Hermaticidad (prueba de fuga) Compacidad promedio >=80%</p>	<p>Numeral 6.4.4. Hermeticidad (cierres), numeral 6.6.1. "Control de cierres" y numeral 6.6.2 "Revisión y mantenimiento de registros" literal "b" de la Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y</p>





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

Revisión N° 04-2016

Fecha: 27/04/2016

Pag N° 205 de 241

MODALIDAD PRODUCTOS

	Superposición mínima en laterales $\geq 45\%$ Superposición mínima en esquina $\geq 35\%$ Ningún punto de inspección debe tener un valor mínimo a lo especificado.	acidificados destinados al consumo humano".
Vacio	Tolerancias: <ul style="list-style-type: none"> El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 mL, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg). 	Numeral 6.1.4. "Criterios de Calidad Sanitaria e Inocuidad" literal "a.1" de la R.M. N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinada al consumo humano".

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

Envases de Hojalata

Envase	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
½ lb Tuna tapa abrefácil (150 g)	Mínimo 150 g	Mínimo 90g.
½ lb Tuna tapa abrefácil (170 g)	Mínimo 170 g	Mínimo 105 g.
½ lb Tuna tapa abrefácil (200 g)	Mínimo 200 g	Mínimo 110 g





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

MODALIDAD PRODUCTOS

Revision N° 04-2016

Fecha: 27/04/2016

Pag N° 206 de 241

Envases Flexible (Pouch)

Envase	Peso neto (g)	Peso Escurrido
Envase Flexible (Pouch)	Mínimo 300 g	Mínimo 204 g.
Envase Flexible (Pouch)	Mínimo 320 g	Mínimo 218 g.
Envase Flexible (Pouch)	Mínimo 500 g	Mínimo 340 g.
Envase Flexible (Pouch)	Mínimo 1,000 g.	Mínimo 680 g.

3.2 Envase secundario

Cajas de cartón corrugado de primer uso, en el lado exterior de las cajas de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción.

3.3 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (Decreto Legislativo N° 1222-2015).

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso del producto envasado.
- Peso escurrido.
- Nombre y dirección del fabricante.
- País de origen.
- Código o clave de lote.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, 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. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado (excepto para envases pouch e importados), ni rotulados con plumón indeleble u otras tintas que se desprendan fácilmente.

Asimismo, se podrá permitir el uso de etiqueta adicional solo para producto importado.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Productos nacionales





- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, 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 la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, 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 acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

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 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", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP debe mantenerse 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.

b) Productos importados

- Copia simple del Registro Sanitario de Producto Importado vigente, expedido por la DIGESA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015). La que deberá mantenerse vigente hasta su consumo.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada del Certificado o Informe de Ensayo de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos (Esterilidad Comercial)*, traducidos al español, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad, acreditados ante INDECOPI y/o INACAL y/o por Organismos de Acreditación de Laboratorios u Organismos de Inspección integrantes de la Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios (ILAC).





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

MODALIDAD PRODUCTOS

Revision N° 04-2016

Fecha: 27/04/2016

Pag N° 208 de 241



Nota 1: *De acuerdo a Métodos Normalizados o métodos descritos por 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 deben especificarse en el Informe de Ensayo.



Nota 2: Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la presente Ficha Técnica.



**CONSERVA DE CARNE DE RES****1) CARACTERÍSTICAS GENERALES**

- 1.1 Denominación técnica : Conserva de carne de res.
 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
 1.3 Grupo de alimentos : Productos de Origen Animal
 1.4 Descripción General : Es un producto elaborado a partir de la carne de res en trozos o molida, con o sin líquido de gobierno, con o sin sal, en envase flexibles (Pouch) y sometidos a un proceso térmico de esterilización en autoclave a presión, que le confiere larga vida útil a temperatura ambiente.

La materia prima carne de res deshuesada debe estar libre de (pellejos, grasas, residuos de tendones y huesos), los mismos que deberán proceder de animales sanos que no contendrán residuos de medicamentos o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor, estos animales deben proceder de centros de beneficio que se encuentren bajo inspección veterinaria en establecimientos autorizados por la Autoridad Sanitaria competente SENASA.

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 10 minutos.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**2.1 Características organolépticas**

Características	Especificación
Olor	Característico
Sabor	Característico
Color	Carácterístico a carne de res cocina
Textura	Suave a medianamente firme
Forma	Trozos de carne irregulares, homogénea para carne molida.

2.2 Características físico químicas

Características	Especificación
Proteína (g/100 g)	Mínimo 20.00
Grasa (%) (g/100)	Máximo 5.00
pH	Mínimo 5.5



	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD PRODUCTOS	Revision N° 04-2016 Fecha: 27/04/2016 Pag N° 210 de 241
---	---	---

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 flexibles (Pouch)

Envase	Peso neto (g)	Peso Escurrido
Envase Flexible (Pouch)	Mínimo 300 g	Mínimo 210 g.
Envase Flexible (Pouch)	Mínimo 320 g	Mínimo 218 g.
Envase Flexible (Pouch)	Mínimo 500 g	Mínimo 375 g.
Envase Flexible (Pouch)	Mínimo 1,000 g.	Mínimo 750 g.

3.2 Envase Secundario

Cajas de cartón corrugado de primer uso, en el lado exterior de las cajas de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción.

3.3 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (Decreto Legislativo N° 1222-2015).





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD PRODUCTOS

Revision N° 04-2016
Fecha: 27/04/2016
Pag N° 211 de 241

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso del producto envasado.
- Peso escurrido.
- Nombre y dirección del fabricante.
- País de origen.
- Código o clave de lote.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, 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. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado (excepto para envases pouch), ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Productos nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, 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 la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, 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 acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.
- 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 R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD PRODUCTOS	Revision N° 04-2016 Fecha: 27/04/2016 Pag N° 212 de 241
---	---	---

de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP debe mantenerse 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.

b) Productos importados

- Copia simple del Registro Sanitario de Producto Importado vigente, expedido por la DIGESA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015). La que deberá mantenerse vigente hasta su consumo.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada del Certificado o Informe de Ensayo de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos (Esterilidad Comercial)*, traducidos al español, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad, acreditados ante INDECOPI y/o INACAL y/o por Organismos de Acreditación de Laboratorios u Organismos de Inspección integrantes de la Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios (ILAC).

Nota 1: *De acuerdo a Métodos Normalizados o métodos descritos por 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 deben especificarse en el Informe de Ensayo.

Nota 2: Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la presente Ficha Técnica.



	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD PRODUCTOS	Revision N° 05-2016 Fecha: 27/04/2016 Pag N° 213 de 241
---	---	---

CONSERVA DE BOFE DE RES

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Conserva de bofe de res.
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles
1.3 Grupo de alimentos : Productos de Origen Animal
1.4 Descripción General : Este producto es obtenido por cocción de la víscera roja denominado pulmón del vacuno, con o sin líquido de gobierno, con o sin adición de hortalizas en cantidad mínima en envase sellado herméticamente, al que se le ha sometido a un proceso de esterilización en autoclave a presión que le confiere larga vida útil a temperatura ambiente.

Los productos deberán contar con un mínimo de cuarenta y cinco (45) 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 10 minutos.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico a bofe cocido
Olor	Característico
Sabor	Característico
Textura	Suave y firme

2.2. Características físico químicas

Características	Especificación
Proteína (g/100 g)	Mínimo 15.00
Grasa (%) (g/100)	Máximo 5.00
pH	Mínimo 5.5

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 flexible (Pouch)

Envase	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
Envase flexible (Pouch)	Mínimo 500 g Mínimo 1,000 g	Mínimo 450 g Mínimo 900 g

3.2 Envase Secundario

Cajas de cartón corrugado de primer uso, en el lado exterior de las cajas de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción.

3.3 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario del producto o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (Decreto Legislativo N°1222-2015).

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso del producto envasado.
- Peso escurrido
- Nombre y dirección del fabricante.
- País de origen.
- Código o clave de lote.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, 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. Se permite el uso de stickers autoadhesivos para la



	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD PRODUCTOS	Revision N° 05-2016 Fecha: 27/04/2016 Pag N° 215 de 241
---	---	---

información del rotulado; sin embargo no se permitirá rotulados con plumón indeleble u otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Productos nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, 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 la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, 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 acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

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 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", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

b) Productos importados

- Copia simple del Registro Sanitario de Producto Importado vigente, expedido por la DIGESA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015). La que deberá mantenerse vigente hasta su consumo.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada del Certificado o Informe de Ensayo de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos (Esterilidad Comercial)*, traducidos al español, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad, acreditados ante INDECOPI y/o INACAL y/o por Organismos de Acreditación de Laboratorios u Organismos de Inspección integrantes de la Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios (ILAC).

Nota 1: *De acuerdo a Métodos Normalizados o métodos descritos por organizaciones con credibilidad internacional tales como la





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD PRODUCTOS

Revision N° 05-2016
Fecha: 27/04/2016
Pag N° 216 de 241

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 deben especificarse en el Informe de Ensayo.

Nota 2: Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la presente Ficha Técnica.





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD PRODUCTOS

Revision N° 04-2016
Fecha: 27/04/2016
Pag N° 217 de 241

CONSERVA DE SANGRECITA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Conserva de sangrecita.
- 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles
- 1.3 Descripción General : Este producto es obtenido de la sangre de bovino o cerdo o pollo, pudiendo contener verduras y/o especies, el mismo que debe ser envasado en envases sellados herméticamente y sometido a un tratamiento térmico de esterilización en autoclave a presión, que le confiere larga vida útil a temperatura ambiente.

La sangre debe provenir de animales sanos que no contengan residuos de medicamentos o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor, los cuales deben ser faenados en mataderos autorizados por la autoridad sanitaria competente.

Está permitido el uso de aditivos alimentarios aprobados por el Codex Alimentarius y/o por la FDA.

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 10 minutos.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico
Olor	Característico
Sabor	Característico
Textura	Suave a medianamente firme

2.2. Características físico químicas

Características	Especificación
Proteína (g/100 g)	Mínimo 16
Grasa (g/100 g)	Máximo 6.0



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 flexible (Pouch)

Envase	Peso neto (g)
Envase flexible (Pouch)	Mínimo 250 g
Envase flexible (Pouch)	Mínimo 500 g
Envase flexible (Pouch)	Mínimo 1,000 g

3.5 Envase Secundario

Cajas de cartón corrugado de primer uso, en el lado exterior de las cajas de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción.

3.6 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario del producto o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (Decreto Legislativo N°1222-2015).



3.7 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso del producto envasado.
- Peso escurrido
- Nombre y dirección del fabricante.
- País de origen.
- Código o clave de lote.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, 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. No se permitirá rotulados con plumón indeleble u otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Productos nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, 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 la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, 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 (esterilidad comercial), emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

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 R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

MODALIDAD PRODUCTOS

Revision N° 04-2016

Fecha: 27/04/2016

Pag N° 220 de 241

de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

b) Productos importados

- Copia simple del Registro Sanitario de Producto Importado vigente, expedido por la DIGESA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015). La que deberá mantenerse vigente hasta su consumo.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada del Certificado o Informe de Ensayo de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos (Esterilidad Comercial)*, traducidos al español, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad, acreditados ante INDECOPI y/o INACAL y/o por Organismos de Acreditación de Laboratorios u Organismos de Inspección integrantes de la Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios (ILAC).

Nota 1: *De acuerdo a Métodos Normalizados o métodos descritos por 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 deben especificarse en el Informe de Ensayo.

Nota 2: Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la presente Ficha Técnica.

