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 presentacion unitaria, con caractéres 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 Inernacional 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 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 PESCADO EN ACEITE VEGETAL EN ENVASE FLEXIBLE

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 partir de trozos, filetes y lomitos de pescado con aceite vegetal y sal presentados en envases flexibles retortables, el producto es sometido a un proceso de cocción, sellado hermético y proceso de esterilización comercial, que le confiere larga vida útil a temperatura ambiente.

El producto deberá ser de las siguientes especies:

Atún:*Thumnus alalunga, Thumnus albacares, Thumnus atlanticus, Thumnus obesus, Thumnus maccoyii, Thumnus thynnus, Thumnus tonggol, Euthynnus affinis, Euthynnus alletteratus, Euthynnus lineatus, Katsuwonus pelamis, Sarda chiliensis o Sarda orientalis,* aceite vegetal y sal.

Caballa: *Scomber japonicus,* aceite vegetal y sal.

Jurel: *Trachurus Murphy,* aceite vegetal y sal.

Machete: *Ethmidium maculatum*, aceite vegetal y sal.

Los productos deberán contar con un minimo 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_o , efecto letal) aplicado, debe tener un valor mínimo de 10 minutos.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1Caracteristicas organolépticas

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

Textura	Suave a medianamente firme.	PESQUEROS. Pescados en conserva.
Apariencia del producto	Trozos, filetes y lomitos de tamaño uniforme, sin restos de vísceras ni cola y no deberán tener espinas duras.	
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. Caracteristicas físico químicas

Requisito	Especificación	Referencia
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. Caracteristicas 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).

PRESENTACION

3.1Envase primario

Envases flexibles (pouch)

Presentación del envase:

Envase	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
Envase flexible (Pouch)	500 g	475 g
Envase flexible (Pouch)	1000 g	950 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.

3.3 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 presentacion 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 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.

CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL EN ENVASE FLEXIBLE

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 obtenido a partir de trozos, filetes, y lomitos de pescado en agua y sal presentados en envases flexibles retortables, el producto es sometido a un proceso de coccion, sellado hermético y proceso de esterilización comercial, que le confiere larga vida útil a temperatura ambiente.

1.4.1 El producto deberá ser de las siguientes especies:

Atún:*Thumnus alalunga, Thumnus albacares, Thumnus atlanticus, Thumnus obesus, Thumnus maccoyii, Thumnus thynnus, Thumnus tonggol, Euthynnus affinis, Euthynnus alletteratus, Euthynnus lineatus, Katsuwonus pelamis, Sarda chiliensis o Sarda orientalis,* agua y sal.

Caballa*: Scomber japonicus,* agua y sal.

Jurel*: Trachurus Murphy,* agual y sal.

Machete: *Ethmidium maculatum*, aceite vegetal y sal.

Los productos deberán contar con un minimo 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_o , efecto letal) aplicado, debe tener un valor mínimo de 10 minutos.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Olor	Característico a pescado cocido, libre de olores extraños.	NTP CODEX STAN 70:2011 ATÚN Y BONITO EN CONSERVA NTP 204.018:1979 (Revisada el 2010) CONSERVAS DE
Color	Será uniforme y característico del producto, libre de decoloraciones o ennegrecimientos anormales.	
Sabor	Agradable, a pescado cocido, libre de sabores extraños.	
Textura	Suave a medianamente firme.	

Apariencia del producto	Trozos, filetes y lomitos de tamaño uniforme, sin restos de vísceras ni cola y no deberán tener espinas duras.	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 líquido de cobertura	Crema ligeramente oscuro, algo turbio.	

2.2 Características físico químicas

Requisito	Especificación	Referencia
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 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 de escurrido (g)
Envase Flexible (Pouch)	500 g	475 g
Envase Flexible (Pouch)	1000 g	950 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: 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 presentacion 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 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.

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 minimo 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_o , efecto letal) aplicado, debe tener un valor mínimo de 6 minutos.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1Caracteristicas 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.

2.2Características físico químicas

Característica	Requisito	Especificación	Referencia
Vacío	Presión de vacio 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	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

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 presentacion 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

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 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 minimo 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_o , 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 liquido de cobertura	Crema ligeramente oscuro, algo turbio

2.2Características 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 perimetro.	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%	

2.3Características 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 presentacion 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 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.

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.