

REQUISITOS SANITARIOS PARA LA EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS

Christian Enrique Chang Torero
christian.chang@sanipes.gob.pe

Seminario Miércoles del Exportador - PromPerú
27 de Junio de 2018
Lima, Perú



PERÚ

Ministerio
de la Producción



SANIPES

Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera

CONTENIDO

- 1 ¿QUÉ ES UNA CERTIFICACION OFICIAL SANITARIA?
- 2 REQUISITOS SANITARIOS PARA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS, REFRIGERADOS Y CURADOS
- 3 REQUISITOS SANITARIOS PARA CERTIFICACIÓN DE CONSERVAS DE PESCADO
- 4 REQUISITOS SANITARIOS PARA CERTIFICACIÓN DE HARINA DE PESCADO Y ACEITE DE PESCADO
- 5 PROCEDIMIENTO DE CERTIFICACIÓN PARA CERTIFICACIÓN





1

**¿QUÉ ES UNA CERTIFICACIÓN
OFICIAL SANITARIA?**

La Certificación Sanitaria Oficial

Es el documento otorgado a solicitud de parte, previa conformidad de requisitos como:

**Habilitación sanitaria de planta,
Inspección del lote,
Análisis microbiológicos y otros,
establecidos en la Normativa Sanitaria
Nacional vigente y la del país
importador de ser el caso.**



El Certificado Sanitario

Acredita que una mercancía es apta para el consumo a partir del cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sanitaria.

Lo solicita un exportador a la Autoridad Sanitaria competente (en este caso SANIPES) y es un documento que lo exige tanto la Autoridad Sanitaria en destino como el importador.


MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN


Organismo Nacional de Sanidad Pesquera
SANIPES

HEALTH CERTIFICATE
Relative to fishery products originating in Perú and intended for export to Japan

06547-2018

Country of dispatch : PERU
Competent Authority : Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)

1 Details identifying the fishery products
Description of product: X_ Fishery _ Aquaculture
- Specie (scientific name) : *Dosidicus gigas*
- Presentation of product and type of treatment: CONGELADO
Code number: ____ Type of packaging: BAGS X 21 KG
Number of packages: 1,130 Net Weight: 23, 730 KG
Requisite storage and transport temperature: -21 °C Gross Weight: 25, 310 KG
Product: FROZEN GIANT SQUID WINGS
HS code: 0307.99 (Jumbo flying squid (*Dosidicus gigas*), excluding in the form of powder, meals or pellets, which weighs not Less than 1kg, whole or in pieces)
Invoice number and Date: FA02-00000116 DATE: 06-04-2018

2 Origin of fishery products
Name and official approval number of establishment approved by the ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES) for exportation:
INDUSTRIAL PESQUERA SANTA MONICA S.A.
P009-PAI-IDPS
ZONA INDUSTRIAL III - TIERRA COLORADA, DISTRITO Y PROVINCIA DE PAITA, DEPARTAMENTO DE PIURA.

3 Destination of products
The fishery products are dispatched:
From: PAITA, PERU (place of dispatch)
To: HACHINOHE, JAPAN (country and place of destination)
By the following means of transport: MARINER 1806
Name and address of dispatcher: INDUSTRIAL PESQUERA SANTA MONICA S.A. RUC 20205572229
ZONA INDUSTRIAL III, TIERRA COLORADA S/N DISTRITO Y PROVINCIA DE PAITA, DEPARTAMENTO DE PIURA.
Name of consignee and address at place of destination: GOSHOKU CO., LTD
1-1, 1-CHOME, NAKANOSHIMA, HYOGO-KU, KOBE, JAPAN TEL: 81-7-86727511 FAX: 81-7-89550485
B/L No.: 964405247 DATE OF SHIPMENT: APRIL 12, 2018, CONTAINER: PONU4602379, SEAL: 002AY001243

4 Health attestation
ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES) certifies that the fishery products specified above:
a) Have undergone a Sanitary control in accordance with the Fishery Sanitary Regulations (Norma Sanitaria de las Actividades Pesqueras y Acuicolas D.S. 040-2001-PE, Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos D.S. N° 07-2004-PRODUCE, Ley del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES N° 30063 y Reglamento de la Ley del SANIPES D.S. 012-2013-PRODUCE) and coming from an enabled establishment.
b) Are processed, packed, baled, marked, stored and transported in accordance with the Fishery Sanitary Regulations.
c) Do not come from toxic species or species containing biotoxins.
d) Have satisfactorily undergone the organoleptic, parasitologic, microbiologic and chemical criteria laid down for certain categories of fishery products.

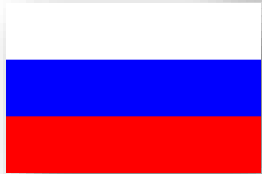
Done at CALLAO on APRIL 12th, 2018
(Place) (Date)


ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -
Ing. VALERIO ANILLO SOTO ALVAREZ
Evaluador


www.sanipes.gob.pe

Listados Oficiales

- ↓ Establecimientos aprobados para exportar a la Unión Europea
- ↓ Establecimientos registrados para exportar a Brasil
- ↓ Establecimientos registrados para exportar a Argentina
- ↓ Establecimientos aprobados para exportar a China Consumo Humano Directo
- ↓ Establecimientos aprobados para exportar a China Consumo Humano Indirecto
- ↓ Establecimientos aprobados para exportar a Rusia
- ↓ Establecimientos aprobados para exportar a Vietnam Consumo Humano Directo
- ↓ Establecimientos aprobados para exportar a Vietnam Consumo Humano Indirecto
- ↓ Establecimientos de Consumo Humano inscritos a Corea
- ↓ Establecimientos autorizados para exportar productos de la pesca a Guatemala
- ↑ Establecimientos autorizados para exportar productos de la pesca a Guatemala



2

REQUISITOS SANITARIOS PARA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS, REFRIGERADOS Y CURADOS

Congelados



Roe On
(Tallo coral)



DATA DI PRODUZIONE 05/2018
DATA DI CONGELAZIONE 05/2018
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE 05/2020
AUT.STABIL.N° P123-PAI-POPO
PRODOTTO DA PROVEEDORA DE PRODUCTOS MARINOS S.A.C.
LOTTO 05058

N°LOTE//Batch N.//N° Lot //N° Lote: **7722**
Date de production et congelation
16 ABRIL, 2018 //16 APRIL, 2018

Produit congelé le/ Freezing date : 08 06 2018
N° de lot/ Batch number : **GA8724180608C**

Congelados

MICROBIOLOGÍA (Pescado y Cefalópodos)



ALIMENTOS		MICROORGANISMOS		Plan de Evaluación		Límites ⁽¹⁾	
		Especie/ Grupo	Categoría ⁽²⁾	n	c	m	M
6	Productos hidrobiológicos crudos (frescos, refrigerados, congelados, salpescados o ahumados en frío) y precocidos (no destinados a consumo directo): Pescado, Moluscos Cefalópodos, Gasterópodos y Equinodermos.	Aerobios mesófilos (30 °C)	1	5	3	5x10 ⁵ UFC/g	10 ⁶ UFC/g
		Escherichia coli	4	5	3	10 UFC/g	10 ² UFC/g
						1 NMP/g	10NMP/g
		Staphylococcus aureus	7	5	2	10 ² UFC/g	10 ³ UFC/g
		Salmonella spp	10	5	0	Ausencia /25 g	-
		Vibrio cholerae ⁽⁶⁾	10	5	0	Ausencia /25 g	-
		Vibrio parahaemolyticus	10	5	0	<3 NMP/ g	-

(6) Para productos hidrobiológicos crudos frescos, refrigerados y congelados.

Congelados

MICROBIOLOGÍA (Moluscos bivalvos y Crustáceos)



ALIMENTOS		MICROORGANISMOS		Plan de Evaluación		Límites ⁽¹⁾	
		Especie/ Grupo	Categoría ⁽²⁾	n	c	m	M
8	Moluscos bivalvos y crustáceos crudos y precocidos (frescos, refrigerados o congelados)	Aerobios mesófilos (30 °C)	1	5	3	5x10 ⁵ UFC/g	10 ⁶ UFC/g
		Escherichia coli	6	5	0	230 NMP/100 g ⁽⁷⁾	---
						10 UFC/g ⁽⁸⁾	---
		Staphylococcus aureus	8	5	2	10 ² UFC/g	10 ³ UFC/g
		Salmonella spp	10	5	0	Ausencia / 25 g	-
		Vibrio parahaemolyticus	10	5	0	3 NMP/ g	-

Congelados

HEPATITIS A (Moluscos bivalvos)

Según evaluación de riesgos de cada área		La cantidad de muestras se determina según la NTP 700.002
Plan de evaluación		Estandares de Certificación
Área de Repoblamiento (Fondo) n=1/ área c= 0	Area de Cultivo Suspendido (Linterna) n=1 / área c= 0	n=1 Para cultivos suspendidos n=5 para cultivos de fondo c=0



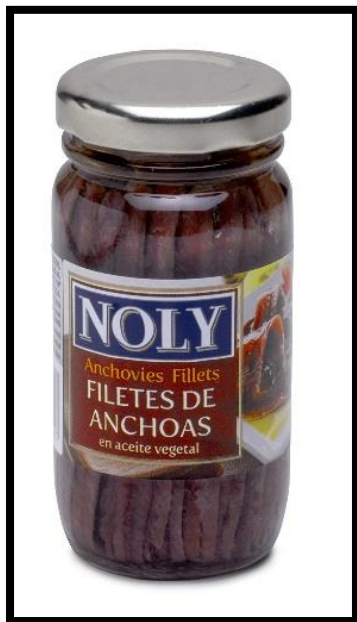
Congelados

SULFITOS (Crustáceos)

CRUSTÁCEOS Y CEFALÓPODOS	DOSIS MAXIMA (mg/Kg) EXPRESADA COMO SO ₂ EN PARTE COMESTIBLE(*)
Frescos, congelados y ultracongelados (Crustaceos de las familias <i>penaeidae</i> , <i>solenoceridae</i> y <i>aristaeidae</i>)	150
Cocidos	50
PESCADOS DE LA ESPECIE GADIDAE	DOSIS MAXIMA (MG/KG) EXPRESADA COMO SO ₂ EN PARTE COMESTIBLE(*)
Desecados salados	200
No se considera presente un contenido de SO ₂ inferior a 10 mg/kg.	



Curados



Curados

MICROBIOLOGÍA

ALIMENTOS		MICROORGANISMOS		Plan de Evaluación		Límites ⁽¹⁾	
		Especie/ Grupo	Categoría ⁽²⁾	n	c	m	M
12	Productos hidrobiológicos secos, seco-salados y salado	Aerobios mesófilos (30 °C)	1	5	3	10 ⁴ UFC/g	10 ⁵ UFC/g
		Enterobacterias	5	5	2	10 ² UFC/g	10 ³ UFC/g
		Salmonella spp	10	5	0	Ausencia/25g	-
		Anaerobios sulfito reductores ⁽¹⁰⁾	5	5	2	10 ³ UFC/g	10 ⁴ UFC/g

(10) Sólo para productos empacados al vacío.



3

REQUISITOS SANITARIOS PARA CERTIFICACIÓN DE CONSERVAS DE PESCADO



Conservas de Pescado

NOMBRE DE LA EMPRESA PRODUCTORA,
IMPORTADORA O DISTRIBUIDORA



CONDICIONES DE
ALMACENAMIENTO E
INSTRUCCIONES DE USO

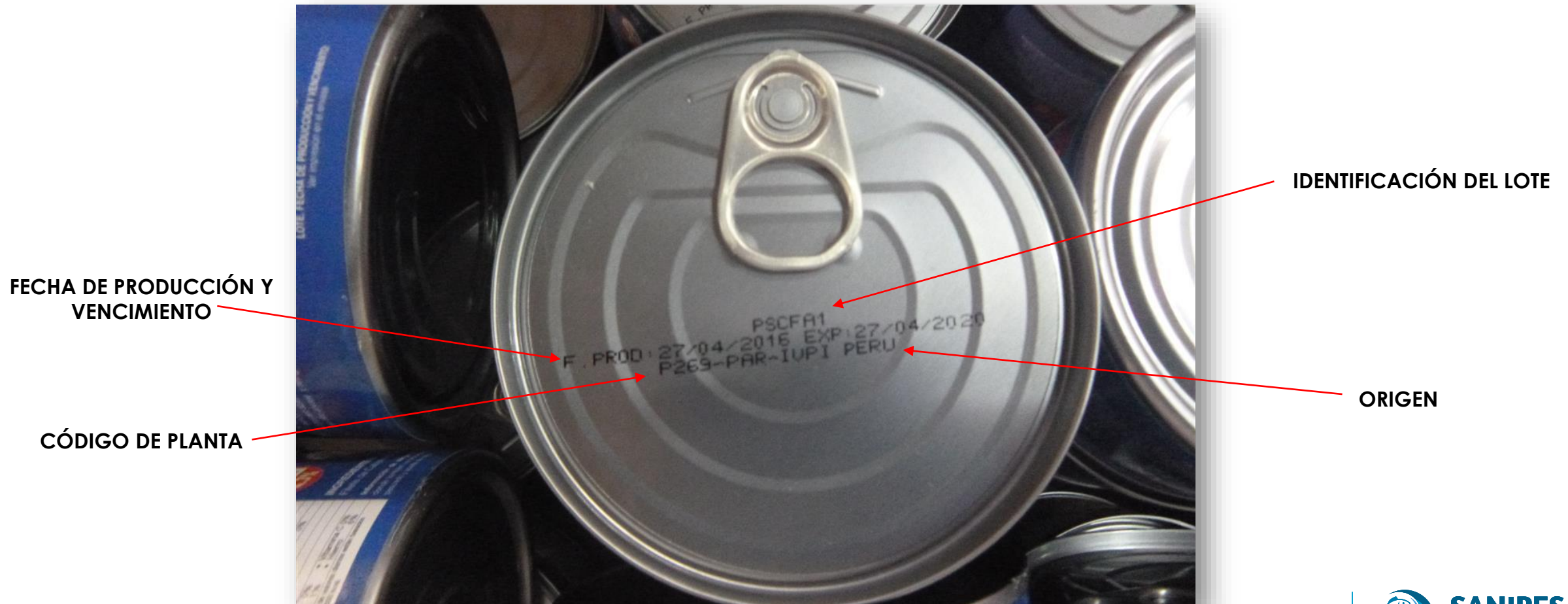
PRODUCTO NOMBRE Y
PRESENTACIÓN

PESO NETO

PESO DRENADO

INGREDIENTES Y ADITIVOS EN
ORDEN DECRECIENTE

Conservas de Pescado



Conservas de Pescado

EVALUACIÓN DE DOBLE CIERRE

La inspección se iniciara de acuerdo a lo establecido en la NTP 700.002, en lo referido a la integridad de las cajas según corresponda.

NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA	TOLERANCIA
n=5	c=0



$\text{Compacidad (\%)} = \frac{3et + 2ec}{E} \times 100$	Envases redondos: Mayor o igual al 75%
	Envases de forma: Mayor o igual al 60%
$\text{Penetración de gancho de cuerpo (\%)} = \frac{gc - 1.1 ec}{L - 1.1 (2 et + ec)} \times 100$	Mayor o igual al 70%
$\text{Traslape (\%)} = \frac{gc + gt + 1.1 et - L}{L - 1.1 (2et + ec)} \times 100$	Mayor o igual al 45%
$\text{Traslape teórico (mm)} = gt + gc + et - L$	Mayor o igual a 1mm
Arrugas (grado de apriete)	Envases redondos: La arruga no debe tener un longitud que represente más del 25% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 75%)
	Envases irregulares: La peor arruga no debe tener un longitud que represente más del 40% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 60%)
<u>Donde:</u> et = espesor de la hojalata de la tapa E = espesor del cierre ec = espesor de la hojalata del cuerpo gc = longitud del gancho de cuerpo gt = longitud del gancho de tapa L = longitud del cierre	

Conservas de Pescado

DETERMINACIÓN DE VACÍO

Plan de muestreo

La cantidad de muestras se determina según la NTP 700.002.

NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA	TOLERANCIA
n=5	c=0

Requisitos para la certificación

La certificación se realizará de acuerdo a los estándares señalados a continuación:

El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad de hasta 370ml, deberá ser no menor a 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).

El vacío mínimo en envases de vidrio, deberá ser no menor de 140 mm Hg (5.5 pulgadas de Hg).

El vacío mínimo en envases de hojalata con capacidad mayor a 370 ml hasta 500 ml, deberá ser no menor a 150 mm Hg (6 pulgadas de Hg).

Se exceptúan los envases ovalados.



Congelados, Curados y Conservas de pescado

FÍSICO SENSORIAL



- **Frecuencia de control**
Cuando se requieran ensayos para la certificación y/o cuando la autoridad lo estime conveniente, de acuerdo a un análisis de riesgos.
- **Plan de muestreo**
Se realizará de acuerdo al tamaño de lote establecido en los planes de muestreo, por atributos de la NTP 700.002. Todas las muestras y las unidades que las conforman deben ser evaluadas.
- **Estándares de certificación**
Para ser aceptadas, las muestras deben cumplir con el número de aceptación establecido en la NTP 700.002.

Congelados, Curados y Conservas de pescado

HISTAMINA

ALIMENTOS	PLAN DE EVALUACIÓN ^(*)		LÍMITES (mg/kg)	
	n	c	m	M
1. Productos de la pesca procedentes de especies de pescados asociados a un alto contenido de histidina.	9	2	100	200
2. Productos de la pesca sometidos a tratamiento de maduración enzimática en salmuera, fabricados a partir de especies de pescados asociados a un alto contenido de histidina	9	2	200	400
3. Salsa de pescado producida por fermentación de productos de la pesca	1		400	



NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTÍFICO
Atún aleta amarilla	<i>Thunnus albacares</i>
Atún aleta larga	<i>Thunnus alalunga</i>
Atún ojo grande	<i>Thunnus obesus</i>
Bonito	<i>Sarda chiliensis</i>
Caballa	<i>Scomber japonicus</i>
Barrilete	<i>Katsuwonus pelamis</i>
Wahoo	<i>Acanthocybium solandri</i>
Sierra verle	<i>Scomberomorus sierra</i>
Melva	<i>Auxis rochei</i>
Escolar	<i>Ruvettus pretiosus</i> , <i>Lepidocybium flavobrunneum</i>
Sardina común	<i>Sardinops sagax</i> <i>Sardina pilchardus</i>
Machete	<i>Ethmidium maculatum</i>
Anchoveta	<i>Engraulis ringens</i>
Perico o Dorado	<i>Coryphaena hippurus</i>
Fortuno	<i>Seriola sp.</i>
Jurel	<i>Decapterus macrosoma</i> <i>Trachurus spp</i>
Pez espada	<i>Xiphias gladius</i>
Marlín	<i>Makaira sp.</i> <i>Tetrapturus sp.</i>
Pez vela	<i>Istiophorus platypterus</i>

4

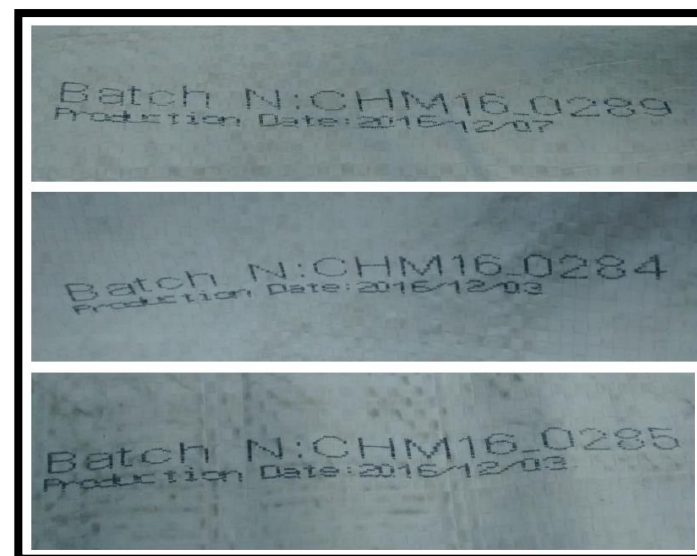
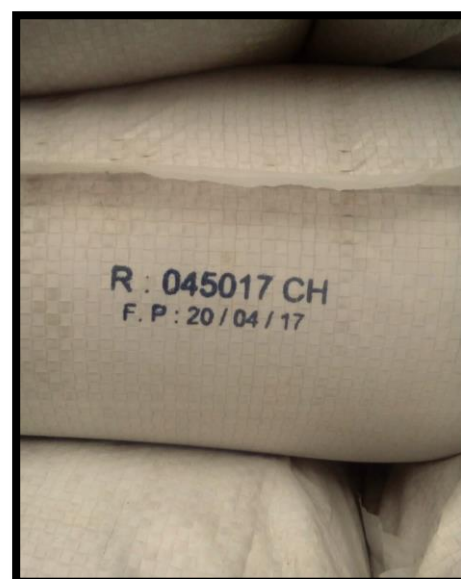
REQUISITOS SANITARIOS PARA CERTIFICACIÓN DE HARINA DE PESCADO Y ACEITE DE PESCADO



Aceite de Pescado



Harina de Pescado



⇒ **TRAZABILIDAD**

Harina de Pescado

MICROBIOLOGÍA

9.2 PLANES DE MUESTREO

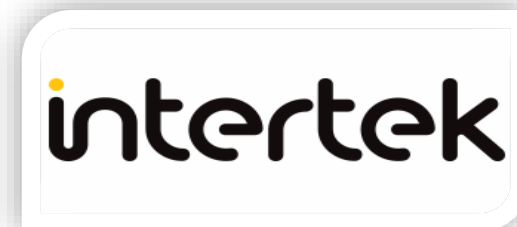
Las muestras de materias primas pesqueras para la alimentación animal, piensos procedentes de la transformación de pescado u otros animales marinos y piensos completos para animales acuáticos serán obtenidas de acuerdo a la NTP 204.038 y a lo indicado en IT01-SANIPES/DIH-PR-04: Muestreo de harina de pescado.



PRODUCTO	MICROORGANISMO	n	c	LÍMITES (UFC/g)	
				m	M
Materias primas pesqueras para la alimentación animal, piensos procedentes de la transformación del pescado u otros animales marinos, piensos completos para animales acuáticos, algas marinas y sus harinas.	Enterobacteriaceas	5	2	10	3×10^2
	Salmonella spp	5	0	Ausencia en 25g	

MICROSCOPIA ÓPTICA PARA PIENSOS

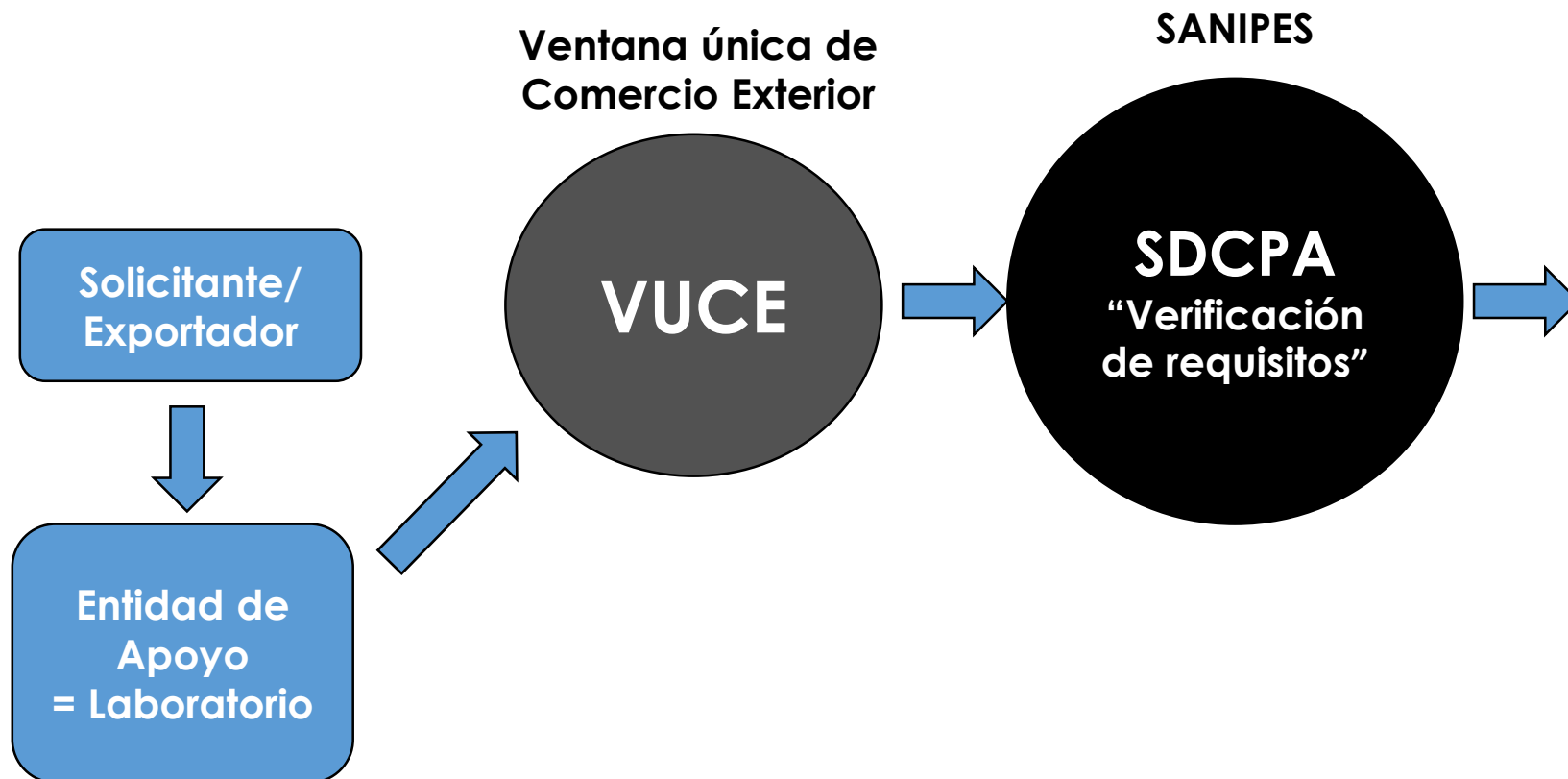
¿QUIÉN ME AYUDA CON TODOS ESTOS ANÁLISIS Y CON EL TRÁMITE PARA LA OBTENCIÓN DEL CERTIFICADO SANITARIO?



5

PROCEDIMIENTO DE CERTIFICACIÓN SANITARIA

FLUJO DEL PROCESO DE CERTIFICACIÓN

[illegible]

REQUISITOS DOCUMENTARIOS PARA EXPORTAR PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS

PRODUCE

Aprueban Texto Único de Procedimientos Administrativos - TUPA del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)

DECRETO SUPREMO
N° 025-2015-PRODUCE

Costo: 2,802% UIT = S/.116,3 (S/.117)
TUPA N° 30

EXPEDIENTE PRELIMINAR

1. Formulario N° 19 (La solicitud)
2. Acta de inspección y muestreo
3. Informe de Ensayo
4. Carta poder con firma legalizada del titular del PTH (Cuando Productor es distinto del exportador)
5. Etiqueta original del producto.
6. Acta de Supervisión de Embarque
7. DDJJ de Embarque/Saldos
8. Pago por derecho de trámite.

=> CONFORMIDAD DE PRODUCTO = EXPEDIENTE APROBADO

Formulario N° 19 (LA SOLICITUD)



SOLICITUD PARA CERTIFICADO SANITARIO DE EXPORTACION DE ALIMENTOS Y PIENSOS DE ORIGEN PESQUERO Y ACUICOLA

FROZEN PRODUCTS CORPORATION S.A.C.

Lima, 17 de Julio del 2017

Señores:
ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
DIRECCION DE HABILITACIONES Y CERTIFICACIONES PESQUERAS Y ACUICOLAS

ATENCION : Director del SANIPES - Ing. Carlos Ernesto Bustamante Donayre

Referencia : Exportación de Tentáculo de Pota en bloque congelado con destino a Cagliari, Italia.

De nuestra consideración:

Por medio de la presente solicitamos la emisión del Certificado Sanitario, con los siguientes datos:

H/S 170627.08

Solicitante/Exportador : FROZEN PRODUCTS CORPORATION SAC. RUC: 20504729608
Dirección : JR. JORGE CASTRO HARRINSON 451 SAN MIGUEL, LIMA - PERU
Producto : TENTACULO DI CALAMARI GIGANTE CONGELATI
Productor : FROZEN PRODUCTS CORPORATION SAC
N° de Habilitación Sanitaria : P230-CAL-FOPO
Dirección de la planta : AV. REPUBLICA ARGENTINA 336, CALLAO, PERU
Cantidad/N° de bultos : 209 BOXES X 20 kg
Tipo de embalaje : BOXES
Peso Bruto :
Peso Neto : 4,000.00 kg
País de Destino : ITALIA
Puerto de embarque : CALLAO, PERU
Puerto de destino : CAGLIARI, ITALIA
Medio de transporte : GUAYAQUIL EXPRESS / 248WGN
Destinatario : SARDIA AFFUMICATI
VIA ALGHERO N° 14
09127 CAGLIARI, ITALIA
25/07/2017

Fecha estimada de embarque
Referencia del embarque (Identificación del lote inspeccionado)
Datos adicionales

: CONTAINER: POR CONFIRMAR SEAL: POR CONFIRMAR
DATE OF SHIPMENT: POR CONFIRMAR B/L N°: LMM0217706

CONFEZIONATE IL: 28/08/2017
CONSUMARE PREF. ENTRO IL: 06/2019

Atentamente,

Charlotte BACHELARD
Charlotte BACHELARD
Frozen Products Corporation S.A.C.
Coordinadora Exportación

COMERCIO EXTERIOR
FROZEN PRODUCTS CORPORATION

ACTA DE INSPECCIÓN/MUESTREO

FR-3001. ACTA DE INSPECCION Y/O MUESTREO		N° ORDEN DE SERVICIO 170627.08																									
DATOS DEL CLIENTE: Solicitante/Cliente: FROZEN PRODUCTS CORP SAC Dirección del solicitante: JR. JORGE CASTRO HARRINSON 451-SAN MIGUEL-LIMA																											
DATOS DE LA INSPECCIÓN: Fecha: 2017-06-28 Hora inicio: 08:30P Hora final: 10:30P Empresa/Almacén: FROZEN PRODUCTS CORP SAC Dirección: AV. ARGENTINA N° 336 - CALLAO																											
TIPO DE INSPECCIÓN: ☐ Inspección ocular al 100% ☒ Cantidad de lote ☐ Lote inmovilizado ☐ Tipo de muestreo ☒ Recibo de muestra																											
UBICACIÓN DEL LOTE: ☐ Almacén ☒ Cámara ☐ Cámara -20 °C Promedio Producto -18.50 termómetro calibrado N° 101.089																											
CONDICIONES DEL LOTE: Buenas condiciones sanitarias SI ☒ NO ☐ Sobre parihuelas o a una altura de 15 cm. del piso SI ☒ NO ☐ Correctamente estibado SI ☒ NO ☐ Presencia plagas SI ☐ NO ☒																											
TIPO DE EMPAQUE: Descripción del rotulado: T/P 230-CAL-FOPO F.P. 23/06/2017																											
TIPO DE ENVASE: Material del envase: BOLSA DE POLIETILENO Buenas condiciones sanitarias del envase SI ☒ NO ☐ Rotulado: Condiciones del envase: Primer uso ☐ Segundo uso ☐ Tipo de rotulado: Litografiado ☐ Etiquetado ☐ Sin marca ☒																											
PRODUCTO INSPECCIONADO: TENTACULO DE POTA CONGELADO EN BLOQUE PESO / CANTIDAD DE LOTE: 4,480 KG / 224 Cajas x 20 KG																											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Item</th> <th>Código del Lote / Sub-lote</th> <th>Fecha de producción</th> <th>Fecha de vencimiento</th> <th>N° de unidades x empaque</th> <th>N° unidades x empaque</th> <th>Peso x unidad</th> <th>Total (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>TENTACULO DE POTA</td> <td>VER</td> <td>VER</td> <td>224</td> <td>02</td> <td>10</td> <td>4,480</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>CONGELADO EN BLOQUE</td> <td>PACKING LIST</td> <td>PACKING LIST</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Item	Código del Lote / Sub-lote	Fecha de producción	Fecha de vencimiento	N° de unidades x empaque	N° unidades x empaque	Peso x unidad	Total (kg)	1	TENTACULO DE POTA	VER	VER	224	02	10	4,480	2	CONGELADO EN BLOQUE	PACKING LIST	PACKING LIST				
Item	Código del Lote / Sub-lote	Fecha de producción	Fecha de vencimiento	N° de unidades x empaque	N° unidades x empaque	Peso x unidad	Total (kg)																				
1	TENTACULO DE POTA	VER	VER	224	02	10	4,480																				
2	CONGELADO EN BLOQUE	PACKING LIST	PACKING LIST																								
DE LA TOMA DE MUESTRA: ☒ MUESTREO MICROBIOLOGICO (MB) ☒ MUESTREO FISICO-SENSORIAL (FS) ☐ MUESTREO FISICO-QUIMICO (FQ)																											
ITEM DEL MUESTREO: HISTAMINA (HIS) ☐																											
NORMA DE MUESTREO: NTP-0001-2012 / NTP-0002-2012																											
PLAN DE MUESTREO: 5.5.3 MUESTREO I																											
NIVEL DE INSPECCIÓN: BUNA ALIMENTOS																											
NCA: MICROBIOLOGICO 6.5																											
UNIDAD DE INSPECCIÓN: BLOQUE X 10 KG BLOQUE X 10 KG																											
TAMANO DE MUESTRA: 05 06 SEGUN ANEXO A																											
N° DE VIAS: 05 06 09																											
N° DE UNIDADES x VIA: 100 500 500g																											
Nota: solo aplica para productos de la pesca: * Plan de evaluación según el Manual de Indicadores SGC-MANIPES																											
DISTRIBUCION DE LA MUESTRA: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Item</th> <th colspan="3">CODIFICACION DE LA MUESTRA</th> <th colspan="2">N° DE PRECINTOS</th> </tr> <tr> <th></th> <th>MB</th> <th>FS</th> <th>FQ</th> <th>MUESTRA DIRIMIENTE</th> <th>SUBCONTRATA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>MB1-MB5</td> <td>FS1-FS6</td> <td></td> <td>FS1-0031644</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Item	CODIFICACION DE LA MUESTRA			N° DE PRECINTOS			MB	FS	FQ	MUESTRA DIRIMIENTE	SUBCONTRATA	1	MB1-MB5	FS1-FS6		FS1-0031644							
Item	CODIFICACION DE LA MUESTRA			N° DE PRECINTOS																							
	MB	FS	FQ	MUESTRA DIRIMIENTE	SUBCONTRATA																						
1	MB1-MB5	FS1-FS6		FS1-0031644																							
CONSEJERIAS DE LA INSPECCION: Las presentes condiciones son de absoluta responsabilidad del cliente, quien se compromete a cumplirlas y conocer su importancia en caso de incumplimiento: 1. Entregar información veraz y oportuna, referente a las fechas de producción, lote de empaque, etc. 2. Habilitación vigente durante la elaboración de los productos, alcances y presentaciones. 3. Ceder la inspección de los lotes inspeccionados por la Autoridad Sanitaria en las inspecciones que solicite. 4. Cumplir el Reglamento General para los procesos de detección QG-08, en los casos que estos muestros sean bajo su control.																											
CONDICIONES DEL LOTEADO Y preservación de las muestras se realizaron en: ☐ 1 °C Ambiente ☐ 1 °C Refrigeración ☒ 1 °C Congelación																											
PRODUCTOR: FROZEN PRODUCTS CORP SAC																											
HABILITACION SANITARIA DEL PRODUCTOR: P230-CAL-FOPO																											
LAS MUESTRAS DIRIMIENTES QUEDAN BAJO CUSTODIA DEL CLIENTE SI ☒ NO ☐																											
OBSERVACIONES:																											
La presente acta se firmó en conformidad a la actividad de inspección realizada. Asimismo, la presente información sólo es válida para el lote y lote inspeccionado y no podrá reproducirse, excepto con la autorización formal del cliente y cuando correspondiere, la de GCG SAC.																											
GCG General Control Group S.A.C. Ing. JORGE CASTRO HARRINSON Inspector(es) de GCG SAC		Firma del representante de la empresa Nombre: Orlando Cruz																									

Dirección: Av. Arenales 480 oficina 201-202 Jockey María Lima 11 / Teléfono: 3324705 / 4251664 / 4232027 / G. G. Novel: 614-4562 / 119-4864 / F. E-mail: gcsac@cgsc.com - gcsac@cgsc.com - gcsac@cgsc.com Web: www.cgsc.com

Versión: 05 2014-10-01

INFORME DE ENSAYO



LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO POR EL ORGANISMO PERUANO DE ACREDITACIÓN INACAL-DA CON REGISTRO N° LE-037



INFORME DE ENSAYO CON VALOR OFICIAL N° A5-170703.09

Emitido en Lima, 03 de Julio de 2017

Página 1 de 2

Solicitud de Servicio de Ensayo : 170627.08
 Nombre del Solicitante : FROZEN PRODUCTS CORP S.A.C.
 Dirección del Solicitante : JR. JORGE CASTRO HARRINSON N° 451 URB. SAN MIGUELITO-SAN MIGUEL-LIMA
 Procedencia de la Muestra : Muestra proporcionada por el Organismo de Inspección GCG
 Producto Declarado/Presentación : TENTACULOS DE POTA CONGELADOS EN BLOQUE / Cajas x 20 kg
 Cantidad de Muestra : M1: 5 Muestras x 0.5 kg c/u (Análisis Sensorial)
 Lugar y Fecha de Recepción : M1: 5 Muestras x 1 kg c/u (Análisis Microbiológico)
 Fecha de Inicio del Análisis : LIMA-JESUS MARIA 2017-06-28
 : 2017-06-28

ANALISIS FISICO SENSORIAL

CODIGO	N° VIAS	ASPECTO	COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA
M1	1	BUENO	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	FIRME Y ELASTICA
	2	BUENO	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	FIRME Y ELASTICA
	3	BUENO	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	FIRME Y ELASTICA
	4	BUENO	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	FIRME Y ELASTICA
	5	BUENO	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	FIRME Y ELASTICA
	6	BUENO	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	FIRME Y ELASTICA

CAIFICACION	ASPECTO	COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA
POSITIVA	BUENO	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	FIRME Y ELASTICA
TOLERABLE	REGULAR	DECOLORACION PARCIAL	ACEPTABLE	ACEPTABLE	POCO ELASTICA
NEGATIVA	NAULO	NO CARACTERISTICO	NO CARACTERISTICO	NO CARACTERISTICO	BLANDA

ANALISIS MICROBIOLOGICO (MB)

DETERMINACIONES	UNIDADES	MB01	MB02	MB03	MB04	MB05	MB06
Detección de Vibrio cholerae	Vibrio cholerae/25g	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia
Escherichia coli	NMP/g	0	0	0	0	0	0
Salmonella	UFC/g	<100	<100	<100	<100	<100	<100
Numeros de microorganismos aerobios mesófilos	UFC/g	7900	5000	12000	8000	15000	15000
SALMONELLA	Salmonella/25g	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia
Vibrio parahaemolyticus	NMP/g	<0.3	<0.3	<0.3	<0.3	<0.3	<0.3



0.3208

Los ensayos se han realizado bajo responsabilidad de General Control Group S.A.C. Los resultados de los ensayos corresponden solo a los muestreos realizados, no pudiendo extenderse a otros lotes o a cualquier otro lote que no haya sido muestreado. Los resultados no deben ser utilizados como una certificación de conformidad. Cuando se requiera toda la información, dirija la autorización escrita de General Control Group S.A.C. - (PPE-101) - Actualizado Julio 2016

Verifique la autenticidad de este informe en: <http://cgsc.com/verifica>

Av. Arenales 480 - Of. 203, Lima 15072 - Perú
 Tel.: +51 1 711-4333
 info@cgsc.com | www.cgsc.com



CARTA PODER PARA EL USO DEL CODIGO DE PLANTA



SERMARSU S.A.C.
E-mail: sermarsu@yahoo.es
www.sermarsu.com.pe
R.U.C. 20484218731

"Año del Dialogo y la Reconciliación Nacional".

Sullana, 20 de Enero del 2018.

CARTA PODER

CARTA N° 0003-2018/SERMARSU SAC

Señores:
ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES
Director General Sanipes.

Estimados Señores,

Por medio de la presente, **SERMARSU SAC**, con RUC N° **20484218731**, con domicilio en Av. Del Aire N° 1547 (3° Piso - Int. 301) San Luis-Lima, debidamente representada por su Gerente General Sr. Sergio Jaramillo Chero, con DNI N° 03598945, y Código de Habilitación Sanitaria **P215-SUL-SERM**; Declaramos que Autorizamos a la Empresa **FERNANDEZ S.R.L.**, con RUC 20167217789, debidamente representado por su Gerente General Sr. Segundo Rogelio Fernández Valverde con DNI N° 02701293; Utilizar nuestro código de Habilitación Sanitaria para la exportación de los siguiente productos:

PRODUCTO:

- 1.- FILETES DE POTA
- 2.- TENTACULOS DE POTA
- 3.- REPRODUCTOR DE POTA
- 4.- ALAS DE POTA
- 5.- NUCAS DE POTA
- 6.- POTA ENTERA.
- 7.- CHIRY

NOMBRE CIENTIFICO: **DOSIDICUS GIGAS**

DURANTE EL PERIODO DE: **01 DE ENERO DEL 2018 AL 30 DE JUNIO DEL 2018**

Se emite el presente documento únicamente para la obtención del Certificado Sanitario respectivo.

Atentamente



Av. del Aire N° 1547 Int. 301 San Luis - Lima
Zona Industrial N° 02 Mz. B Lts. 8 y 9 Sullana Piura

Telf. (01)-3243405
Telf. (073)-504619

ETIQUETA

TENTACOLI DI CALAMARO GIGANTE CONGELATI FROZEN GIANT SQUID TENTACLES

(Dosidicus gigas)

PESCATO IN / CAUGHT IN: OCEANO PACIFICO SUD ORIENTALE - FAO 87 (SUB ZONA 1.13)

ATTREZZATURA DA PESCA / FISHING GEAR: AMI E PALANGRI / HOOKS AND LINES

ORIGINE / ORIGIN: PERU

STABILIMENTO N° AUTORIZZAZIONE CE / PLANT AGREEMENT N°: P230-CAL-FOPO

PESO NETTO / NET WEIGHT: 20 kg (2 X 10 kg FROZEN IN BLOCK)

CONFEZIONATE IL: 26/06/2017 "C"

CONSUMARE PREF. ENTRO IL: 06/2019

LOTTO / LOT NR: FP040-2017

PRODOTTO DA / EXPORTED BY: FROZEN PRODUCTS CORPORATION S.A.C., LIMA, PERU

IMPORTATO DA / PACKED FOR:

SARDA AFFUMICATTI - VIA ALGHERO 14, 09127 CAGLIARI, ITALIA

IL PRODOTTO DEVE ESSERE CONSERVATO AD UNA TEMPERATURA DI -18°C - KEEP AT -18°C

DA CONSUMARE PREVIA COTTURA ENTRO 24 ORE / TO EAT AFTER COOKING - USE IN 24 HOURS

IL PRODOTTO NON DEVE ESSERE RICONGELATO DOPO SCONGELAMENTO - NEVER REFREEZE ONCE THAWED



SANIPES
Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera

ACTA DE SUPERVISION DE EMBARQUE

Inspectorate Services Perú S.A.C.
Av. Elmer Faucett N° 444
Callao - Perú
Central : (511) 613-8080
Fax : (511) 628-9016
www.inspectorate.com



ACTA DE INSPECCIÓN DE VERIFICACIÓN DE EMBARQUE N° 012/CH2017 INSPECTORATE

Infraestructura Pesquera: PLANTA DE PROCESAMIENTO PESQUERO ARTESANAL
N° registro de planta : PA 037-CHI-PSAT
Proveedor / Responsable legal: DEXYUN NUNO PALACIOS ESTRADA
Dirección: LOTES 12 Y 13, MZ.R. JR. LIMA, CUADRA 6, PUEBLO JOVEN FLORIDA BATA-CHIMBOTE
Ubicación: CHIMBOTE SANTA ANTONIA
Actividad: PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PESQUEROS PARA CONSUMO HUMANO DIRECTO
Fecha de Inspección de verificación:
Expediente: 201700009624
Lugar de llenado: LOTES 12 Y 13, MZ.R. JR. LIMA, CUADRA 6, PUEBLO JOVEN FLORIDA BATA-CHIMBOTE
Fecha de Inspección: 09-06-2017 Hora Inicio: 13:25 Hora Final: 15:48
Orden de servicio: 57059 (OT DE MUESTREO) OT DE EMBARQUE: 61320

I. En la Inspección de producto y/o recurso hidrobiológico realizada por INSPECTORATE SERVICES PERU S.A.C. de acuerdo a las condiciones establecidas en la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, se ha observado lo siguiente:

ALMACENAMIENTO DE LA MERCADERÍA		TEMPERATURA		PRODUCTO VERIFICADO:	
UBICACIÓN:	ZONA:	CÁMARA:	SOBRE:		
PLANTA	SECA	CONTENEDOR:	PRODUCTO:	<u>22 °C</u>	
ALMACÉN	PLANTA	TERMO:	PRODUCTO:	<u>5,0 °C</u>	
OTRO	OTRO	TERMO:	PRODUCTO:	<u>5,0 °C</u>	
PROTECCIÓN DE LA MERCADERÍA		INSPECCIÓN DEL CONTENEDOR		CANTIDAD INSPECCIONADA	
INTERPERIE	MANTA	VACÍO	RUTINARIO	<u>90 CILINDROS</u>	
TECHO	OTRO	(HASTA DONDE NOS ES ACCESIBLE)		<u>CLINDROS DE PVC COLOR AZUL</u>	
TIPO DE CONTENEDOR		ESTADO		TIPO DE EMBALAJE	
20 PIES	40 PIES	CON LUZ NATURAL	CON LUZ ARTIFICIAL	<u>CILINDROS DE PVC</u>	
ESTÁNDAR	HIGH CUBE			MARCAS / LOGOTIPOS	
CANTIDAD		INSPECCIÓN DEL CONTENEDOR		-NOMBRE DEL EXPORTADOR: LMP S.A.C.	
<u>91</u>		ESTADO		-N° HABILITADA SAN.: PA 037-CHI-PSAT	
INSPECCIÓN DEL CONTENEDOR		ESTADO		-PRODUCTO PERUANO	
ESTADO		ESTADO		-PRODUCTO ETIQUETADO	
ESTADO		ESTADO			

N° DE EXPEDIENTE	N° DE CONTENEDOR	PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	TOTAL EMBALAJES	TOTAL KG.	HORA INICIO	HORA TERMINO	PRECINTOS
201700009624	TRU 8517013	ANCHORA ENSALADA DE 250KG 5/4 APOX	90 CILINDROS	24300 KG APOX	13:25	15:48	APUNTA 42496291 INSPECTORATE 0439407

II. DATOS GENERALES

PLANTA DE PROCESO: PERUERO ARTESANAL DE CHIMBOTE E.I.R.L. CÓDIGO DE PLANTA: PA 037-CHI-PSAT
PUERTO DE EMBARQUE: CALLAO - PERU
DESTINO: FRANCIA PUERTO DESTINO: FOS SUR MER
NAVE: CARACENA EXPRESS / 296 WCN



ISO 9001
F5 34143

JORGE CARRERA LA ROSA
Apoderado

DLG. DEYVY BAKER
UCEBA JIMÉNEZ
CSP 10904



DDJJ DE EMBARQUE/SALDOS



Lima, 19 de mayo del 2017

Señores:

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES

Atención: Dr. Carlos Ernesto Bustamante Donayre - Director Ejecutivo de SANIPES-ITP

DECLARACION JURADA DE EMBARQUE

Por la presente los saludamos cordialmente y declaramos bajo juramento haber efectuado la exportación de los productos "TENTACULO DE POTA", con O/T 56954-58176-59257-59583-59745-59858-58852 muestreado por el laboratorio **INSPECTORATE** en las instalaciones de la planta ULTRA FRIO SAC; Garantizando que el producto embarcado corresponde al producto que solicitamos certificar.

O/T 59257	11,760.00 KG	392 SACOS	TENTACULO DE POTA
EXPEDIENTE	PESO KGS		
7450	5,550.00 KG	185 SACOS	
8330	4,530.00 KG	151 SACOS	
SALDO	1,680.00 KG	56 SACOS	
O/T 58852	8,520.00 KG	284 SACOS	
EXPEDIENTE	PESO KG		
6884	1,980.00 KG	66 SACOS	
7450	6,120.00 KG	204 SACOS	
8330	420.00 KG	14 SACOS	
SALDOS	0.00 KG	0 SACOS	
O/T 56954	14,040.00 KG	448 SACOS	
EXPEDIENTE	PESO KGS		
4541	13,980.00 KG	466 SACOS	
8330	30.00 KG	1 SACOS	
SALDOS	30.00 KG	1 SACOS	
O/T 58176	4,560.00 KG	152 SACOS	
EXPEDIENTE	PESO KGS		
6884	4,170.00 KG	139 SACOS	
8330	240.00 KG	8 SACOS	
SALDOS	150.00 KG	5 SACOS	

Av. Las Camelias N° 491 Of. 402 San Isidro - Lima 27 - Perú - Telf.: (511) 422-8895 / (511) 422-8890 Fax: (511) 422-8889
sercosta@sercosta.net



SANIPES
Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera



Sede Surquillo: Domingo Orué N° 165, piso 7, Surquillo - Lima, Perú
Sede Ventanilla: Carretera a Ventanilla Km. 5.2, Callao - Perú

Central telefónica: (51-1) 213 8570

www.sanipes.gob.pe



Sanipes



@SanipesPerú



Sanipes TV

