

	<h1>CONSERVA DE PESCADO EN AGUA</h1>	<p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p>
<p>Versión N° 08</p>	<p>CÓDIGO: POA-PA</p>	<p>Pág. 1 de 5</p>

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Conserva de Pescado en agua y sal.
- 1.2 Tipo de alimentos** No perecible
- 1.3 Grupo de alimentos** POA
- 1.4 Descripción General** Es un producto elaborado a partir de pescado, sin cabeza, sin cola, sin vísceras, libre de materias extrañas que no correspondan a la naturaleza del producto, con o sin sal, en envase de hojalata sometido a un proceso térmico de esterilización.

El producto sólo debe ser de las siguientes especies y presentaciones de contenido:

Especie	Presentación del contenido
<p>“Atún y Bonito” <i>Thunnus alalunga, Thunnus albacares, Thunnus atlanticus, Thunnus obesus, Thunnus maccoyii, Thunnus thynnus, Thunnus tonggol, Euthynnus affinis, Euthynnus alletteratus, Euthynnus lineatus, Katsuwonus pelamis, Sarda chiliensis, Sarda orientalis, Sarda sarda.</i></p>	<p>Filete o sólido o trozos o lomo</p>
<p>“Caballa” <i>Scomber japonicus.</i></p>	<p>Entero</p>
<p>“Anchoveta” <i>Engraulis ringens</i></p>	<p>Entero</p>
<p>“Machete” <i>Ethmidium maculatum o Opisthonema libertate</i></p>	<p>Entero</p>
<p>“Jurel” <i>Trachurus murphyi.</i></p>	<p>Entero</p>

La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.

Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).

Para la 1°, 2° y 3° entrega de la frecuencia mensual y la 1° entrega de frecuencia bimensual, el producto puede contar con un período mínimo de observación de 21 días.

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

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
<p>Olor</p>	<p>De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores extraños, como a descompuesto. Bueno: característico del producto envasado a pescado fresco cocido.</p>	<p>NTP 204.007:2015/COR1 2016 PESCADOS MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. métodos de ensayo físicos y</p>

 QaliWarma <small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small>	<h1>CONSERVA DE PESCADO EN AGUA</h1>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 08	CÓDIGO: POA-PA	Pág. 2 de 5

Sabor	Característico según la especie, libre de sabores desagradables, como a picante o descompuesto. Característico a pescado fresco cocido.	Sensoriales. NTP 204.002:2011 (2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido.
Textura	Firme.	
Contenido (*)	Exento de vísceras, cabeza y cola, materias extrañas (parásitos u otros no propios del pescado).	Requisito del PNAEQW
Líquido de gobierno	Color claro, transparente, libre de parásitos u otras materias extrañas.	

(*)Para el caso de la anchoveta y pescados en la presentación entero, no debe considerarse "exento de espinas, escamas, piel, sangre".

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia										
Histamina (ppm)	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA</th> <th rowspan="2">TOLERANCIA</th> <th colspan="2">LIMITE DE TOLERANCIA (ppm)</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">n = 9</td> <td style="text-align: center;">c = 2</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">200</td> </tr> </tbody> </table> <p>a) El valor promedio observado de las muestras debe ser inferior a 100 ppm. b) Ninguna de las muestras deberá tener un valor superior a 200 ppm.</p>	NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA	TOLERANCIA	LIMITE DE TOLERANCIA (ppm)		m	M	n = 9	c = 2	100	200	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE.
NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA	TOLERANCIA			LIMITE DE TOLERANCIA (ppm)								
		m	M									
n = 9	c = 2	100	200									
Estaño (inorgánico) (ppm)	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA</th> <th rowspan="2">TOLERANCIA</th> <th colspan="2">LIMITE DE TOLERANCIA (ppm)</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">n = 1</td> <td style="text-align: center;">c = 0</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">200</td> </tr> </tbody> </table>	NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA	TOLERANCIA	LIMITE DE TOLERANCIA (ppm)		m	M	n = 1	c = 0	200		
NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA	TOLERANCIA			LIMITE DE TOLERANCIA (ppm)								
		m	M									
n = 1	c = 0	200										
Plomo (mg/kg)	0.30											
Cadmio (mg/kg)	0.05 0.10 máximo (solo para atún, bonito, jurel y caballa)											
Mercurio (mg/kg)	0.50 1.0 (solo para atún y bonito)											

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 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 debe especificarse en el Informe de Ensayo.				

 <p>QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h1>CONSERVA DE PESCADO EN AGUA</h1>	<p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p>
<p>Versión N° 08</p>	<p>CÓDIGO: POA-PA</p>	<p>Pág. 3 de 5</p>

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 o Asociación Americana de Salud Pública APHA.

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIX.1.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata	Hojalata con abre fácil (*)	0.425 kg
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

(*) Para presentaciones mayores a 0.175 Kg se acepta tapa ciega

Peso escurrido: mínimo 65% del peso neto.

Para el caso de anchoveta, no se aceptará los envases tipo: Tall (307 x 409) ó (300 x 407).

Requisitos del envase

Características	Requisitos	Especificación	Referencia
Requisitos para la determinación del Vacío. *Se exceptúan los envases ovalados.	Para envases de hojalata cilíndricos con capacidad de hasta 370 ml.	Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg).	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, vigente.
	Para envases rectangulares.	Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	
	Para envases de hojalata con capacidad mayor a 370 ml hasta 500 ml.	Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 150 mm Hg (6 pulgadas de Hg).	
Requisitos mínimos a considerar en la evaluación del doble cierre y los factores de integridad en envases metálicos.	Ganchos de cuerpo y tapas.	Uniformes en su perímetro.	
	Borde superior e inferior del doble cierre.	Lisos y sin irregularidades.	
	Compuesto sellador.	Debe cubrir los espacios libres internos del doble cierre.	
	Compacidad (%) $= \frac{3et + 2ec}{E} \times 100$	Envases redondos: Mayor o igual al 75% Envases de forma: Mayor o igual al 60%	
	Penetración de gancho de cuerpo (%) $= \frac{gc - 1.1ec}{L - 1.1(2et + ec)} \times 100$	Mayor o igual al 70%	
	Traslape (%)	Mayor o igual al 45%	

 <p>QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h1>CONSERVA DE PESCADO EN AGUA</h1>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 08	CÓDIGO: POA-PA	Pág. 4 de 5

		$= \frac{gc + gt + 1.1 et - L}{L - 1.1(2 et + ec)} \times 100$			
		Traslape teórico (mm) = $gt + gc + et - L$	Mayor o igual a 1 mm		
		Arrugas (grado de apriete)	Envases redondos: La arruga no debe tener una 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 una longitud que represente más del 40% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 60%).		
		Dónde: 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.			

(*) Estos requisitos son evaluados por la autoridad sanitaria competente y se sustentan en el Certificado Sanitario emitido Por dicha entidad.

3.2 Vida Útil

De acuerdo a lo declarado por el fabricante en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente.

3.3 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 040- 2001-PE, Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas.

- Nombre común del pescado y el tipo de producto.
- Contenido neto (peso neto) en gramos.
- Peso drenado (escurrido) en gramos.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora o distribuidora.
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente.
- Identificación del lote, que también podría estar en el propio envase del producto.
- País de Origen en caso de importación.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Información Nutricional.
- Código de Registro Sanitario vigente expedido por SANIPES.

	CONSERVA DE PESCADO EN AGUA	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 08	CÓDIGO: POA-PA	Pág. 5 de 5

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

- a) Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto, vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES, o copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario de producto importado vigente durante el período de atención de la entrega correspondiente, expedida por el SANIPES.
- b) Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial, vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.

4.2 Certificación Obligatoria

- a) Original o copia fedateada emitida por el SANIPES (no copia simple) del Certificado Sanitario, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) y requisitos del envase, declarando que el producto es Apto para consumo humano.
- b) Copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad (HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF) otorgada a la planta de procesamiento industrial para la línea de producción de conservas de pescado, emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por el INACAL o un organismo Internacional equivalente, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.
- c) Copia simple de los informes de ensayo del lote, realizado por las entidades de apoyo del SANIPES para obtener el certificado sanitario.