

	<h1>PESCADO SALADO Y PRENSADO</h1>	<p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p>
<p>Versión N° 02</p>	<p>CÓDIGO: POA-PP</p>	<p>Pág. 1 de 3</p>

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Pescado salado y prensado, empacado al vacío.
- 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, sin sangre, libre de materias extrañas que no correspondan a la naturaleza del producto, lavado, salado, prensado o no, y envasado herméticamente al vacío.
- La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.
- El producto sólo debe ser de las siguientes especies y presentaciones de contenido:

Especie	Presentación del contenido
<p>“Anchoveta” <i>Engraulis ringens</i></p>	<p>Entero</p>
<p>“Caballa” <i>Scomber japonicus.</i></p>	<p>Entero</p>
<p>“Pejerrey” <i>Odontesthes regia regia</i></p>	<p>Entero</p>
<p>“Camotillo” <i>Diplactrum conceptione</i></p>	<p>Entero</p>
<p>“Paco” <i>Piaractus brachypomus</i></p>	<p>Filete o Trozos</p>
<p>“Gamitana” <i>Colossoma macropomum</i></p>	<p>Filete o Trozos</p>
<p>“Paiche” <i>Arapaima</i></p>	<p>Filete o Trozos</p>
<p>“Trucha” <i>Oncorhynchus mykiss.</i></p>	<p>Entero</p>
<p>“Doncella” <i>Pseudoplatystoma fasciatum</i></p>	<p>Entero o Filete</p>
<p>“Dorado” <i>Salminus brasiliensis</i></p>	<p>Entero, Filete o Trozos</p>

 <p>QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h1>PESCADO SALADO Y PRENSADO</h1>	<p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p>
<p>Versión N° 02</p>	<p>CÓDIGO: POA-PP</p>	<p>Pág. 2 de 3</p>

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores extraños	NTP 204.007:2015/ COR 1 2016 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales. NTP 204.002:2011 (2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto, típico, sin manchas rojizas o verdosas, ni decoloración amarillentas o naranja amarillentas.	
Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores extraños	
Textura	Firme al tacto.	
Contenido	Exento de materias extrañas (insectos y/o parásitos vivos o muertos en cualquiera de sus estadios, entre otros).	

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia										
Humedad (%)	Máximo 55	Requisito del PNAEQW										
Histamina (ppm)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA</th> <th rowspan="2">TOLERANCIA</th> <th colspan="2">LIMITES 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	LIMITES 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			LIMITES DE TOLERANCIA (ppm)								
		m	M									
n = 9	c = 2	100	200									

2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	n	c	Límite por g	
				m	M
Aerobios mesófilos	1	5	3	10 ⁴	10 ⁵
Enterobacteriaceas	5	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella spp</i>	10	5	0	Ausencia/25g	-
Anaerobios sulfito reductores	5	5	2	10 ³	10 ⁴

Fuente: Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016- SANIPES-DE "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación".

3. PRESENTACIÓN

	<h1>PESCADO SALADO Y PRENSADO</h1>	<p>ESP-003-PNAEQW- UOP</p>
<p>Versión N° 02</p>	<p>CÓDIGO: POA-PP</p>	<p>Pág. 3 de 3</p>

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	Bolsa	Poliamida y polietileno de baja densidad coextruido	Hasta 1.00 kg
		Polietileno+nylon+polietileno coextruido	
		Multicapa de alta barrera	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

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 D.S. 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.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente.
- Identificación del lote.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Información Nutricional (requisito adicional)
- Código de Registro Sanitario vigente expedido por SANIPES.

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.

 <p>QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h1>PESCADO SALADO Y PRENSADO</h1>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 02	CÓDIGO: POA-PP	Pág. 4 de 3

- 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.