

|                                                                                  |                                              |                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
|  | <b>FICHAS TECNICAS DE LOS PRODUCTOS</b>      | Versión: 01 2025<br>Revisión: 01<br>Prox. Rev.: 01 2026 |
| ELABORADO POR:                                                                   | REVISADO POR:                                | APROVADO POR:                                           |
| Victor Garibay Trabucco<br>Ms. Ing. Pesquero                                     | Victor Garibay Trabucco<br>Ms. Ing. Pesquero | Superintendencia de planta.<br>Gerencia General.        |

## ENTERO DE JUREL EN SALSA DE TOMATE - TALL

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### 1.1 Descripción General

La Conserva de “Entero de Jurel en Salsa de Tomate”, formato Tall (1 Lb); es un producto obtenido a partir de la especie Jurel el que puede ser fresco y/o congelado seleccionado, a la que se somete al corte y eviscerado para un posterior envasado acomodando en forma vertical a la base del envase para someter luego a una cocción por vapor directo para posteriormente adicionarle Salsa de tomate, sellarlo herméticamente y esterilizarlo comercialmente.

#### 1.2 Nombres Científicos y comunes

Las especies a utilizar para este producto son:

- Trachurus murphyi (nombre científico)
- Jurel (nombre común)
- Jack mackerel (nombre en inglés)

### 2.CRITERIOS DE ACEPTACION:

Apariencia adecuada, color, olor y sabor característico de la especie. Ausencia total de materias extrañas. Producto presenta trozos con piezas integrales, acomodadas homogénea y verticalmente con líquido de gobierno no turbio. Microbiología: Aerobios y anaerobios mesófilos = 0 (5 unidades se incuban a 35°C por 10 días) Aerobios y anaerobios termófilos = 0 (5 unidades se incuban a 55°C por 5 días) Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas.

### 3.PROCEDENCIA DE LA MATERIA PRIMA:

Desembarque local y no local, por embarcaciones con sistemas de preservación a bordo.

### 4. EVALUACION SENSORIAL A LA APERTURA DE LA CONSERVA

El muestreo de la evaluación sensorial de los lotes de Entero de Jurel en salsa de tomate 1 Lb Tall, respecto a las características de “calidad de apertura” se realizara según la NTP 700.002: Lineamientos y procedimientos del muestreo del pescado y productos pesqueros para la inspección.

|                                                                                                                               |                                                               |                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>Pesquera Op7 &amp; Bell S.A.C.</b></p> | <p align="center"><b>FICHAS TECNICAS DE LOS PRODUCTOS</b></p> | <p>Versión: 01 2025<br/>Revisión: 01<br/>Prox. Rev.: 01 2026</p> |
| ELABORADO POR:                                                                                                                | REVISADO POR:                                                 | APROVADO POR:                                                    |
| Victor Garibay Trabucco<br>Ms. Ing. Pesquero                                                                                  | Victor Garibay Trabucco<br>Ms. Ing. Pesquero                  | Superintendencia de planta.<br>Gerencia General.                 |

## 5. CARACTERÍSTICAS TECNICAS

### 5.1 Características Organolépticas

| Característica      | Especificación                                                                                                                                                       | Referencia                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Olor                | De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores extraños, como a descompuesto.<br><br>Bueno: característico del producto envasado a pescado fresco cocido. | NTP 204.007:2015/COR 1 2016<br>PESCADOS,<br>MARISCOS Y PRODUCTOS<br>DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases dehojalata.<br>Métodos de ensayos físicos y sensoriales.<br><br>NTP 204.002:2011 (2016)<br>CONSERVAS DE PESCADO.<br>Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. |
| Sabor               | Característico según la especie, libre de sabores desagradables, como a picante o descompuesto.<br><br>Característico a pescado fresco cocido.                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Textura             | Firme.                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Vacío (pulg Hg)     | 5-7                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Peso neto (g)       | Min. 425                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Peso escurrido (g)  | Min. 280                                                                                                                                                             | Requisito del PNAEQW.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Contenido (*)       | Exento de vísceras, cabeza y cola, materias extrañas (parásitos u otros no propios del pescado).                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Líquido de gobierno | Que cubra de manera homogénea el producto, libre de parásitos u otras materias extrañas.                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

### 5.2 Características Físico Químicas

| Característica                                                                                                                                      | Especificación                                                       |            |                             |     | Referencia                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Histamina (ppm)                                                                                                                                     | NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA                                        | TOLERANCIA | LIMITES DE TOLERANCIA (ppm) |     | Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RD N° 057-2016-SANIPES-DE |
|                                                                                                                                                     |                                                                      |            | m                           | M   |                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                                     | N = 9                                                                | C = 2      | 100                         | 200 |                                                                                                                                                                         |
| a) El valor promedio observado de las muestras debe ser inferior a 100 ppm.<br>b) Ninguna de las muestras deberá tener un valor superior a 200 ppm. |                                                                      |            |                             |     |                                                                                                                                                                         |
| Estaño (inorgánico) (ppm)                                                                                                                           | NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA                                        | TOLERANCIA | LIMITES DE TOLERANCIA (ppm) |     |                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                                     |                                                                      |            | m                           | M   |                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                                     | N = 1                                                                | C = 0      | 200                         |     |                                                                                                                                                                         |
| Plomo (mg/kg)                                                                                                                                       | Máximo 0.30                                                          |            |                             |     |                                                                                                                                                                         |
| Cadmio (mg/kg)                                                                                                                                      | Máximo 0.05<br>0.10 máximo (solo para atún, bonito, jurel y caballa) |            |                             |     |                                                                                                                                                                         |
| Mercurio (mg/kg)                                                                                                                                    | Máximo 0.50<br>Máximo 1.0 (solo para atún y bonito)                  |            |                             |     |                                                                                                                                                                         |
| Contenido del líquido de gobierno                                                                                                                   | Min. 60% de aceite vegetal                                           |            |                             |     | Requisito del PNAEQW                                                                                                                                                    |

|                                                                                  |                                              |                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
|  | <b>FICHAS TECNICAS DE LOS PRODUCTOS</b>      | Versión: 01 2025<br>Revisión: 01<br>Prox. Rev.: 01 2026 |
| ELABORADO POR:                                                                   | REVISADO POR:                                | APROVADO POR:                                           |
| Victor Garibay Trabucco<br>Ms. Ing. Pesquero                                     | Victor Garibay Trabucco<br>Ms. Ing. Pesquero | Superintendencia de planta.<br>Gerencia General.        |

### 5.3 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. |                  |   |                        |                           |

## 6. MATERIAL DEL ENVASE

Envases de hojalata cilíndricos (300x407)

## 7. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

Tratamiento térmico a 116°C x 10.6 psi x 92 min

## 8. CARACTERISTICAS DEL EMBALAJE

Los envases serán colocados en cajas de cartón, conteniendo 50 envases por caja, éstas deberán estar debidamente selladas y resistentes, de tal manera que garantice un almacenamiento y transporte apropiado. Las cajas no deben tener lados desgarrados y deben estar limpias

## 9. FORMA DE PRESERVACION Y ALMACENAMIENTO

El producto final debe ser conservado en un ambiente (no mayor a 30 °C), bajo sombra, fresco, seco y a temperatura ambiente para asegurar las óptimas condiciones del producto. Una vez abierto el envase, se deberá conservar el producto en refrigeración. En los almacenes, las conservas se encontrarán dentro de cajas de cartón, cerradas, colocadas sobre parihuelas y forradas con stretch film, para protegerlas de materias extrañas. Deberá llevar un rótulo de identificación.

## 10. VIDA UTIL APROXIMADA

De acuerdo a lo declarado por el fabricante en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente. Bajo las condiciones anteriormente mencionadas de almacenamiento, la conserva cerrada tendrá un tiempo de vida útil de cuatro (04) años después de su elaboración.

## 11. ROTULADO

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, 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.

|                                                                                  |                                              |                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
|  | <b>FICHAS TECNICAS DE LOS PRODUCTOS</b>      | Versión: 01 2025<br>Revisión: 01<br>Prox. Rev.: 01 2026 |
| ELABORADO POR:                                                                   | REVISADO POR:                                | APROVADO POR:                                           |
| Victor Garibay Trabucco<br>Ms. Ing. Pesquero                                     | Victor Garibay Trabucco<br>Ms. Ing. Pesquero | Superintendencia de planta.<br>Gerencia General.        |

- Dirección Fiscal de 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.

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.

## 11. SISTEMA DE CODIFICACION DEL PRODUCTO

OCEJT1  
FP 01 02 2025  
FV 01 02 2029

OC Código de planta  
E Presentación del producto (Entero)  
J Especie del producto (Jurel)  
T Liquido de gobierno (Tomate)  
1 Lote del producto (1)

FP Fecha de producción.  
01 Día de fabricación  
02 Mes de fabricación  
2025 Año de fabricación.

FV Fecha de vencimiento  
01 Día de vencimiento  
02 Mes de vencimiento  
2029 Año de vencimiento

  
**PESQUERA OP7 & BELL S.A.C.**  
**JEFE DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD PLANTA DE CONSERVA**