 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077029</p>
<p align="center">PESCADO TOLLO HGT CONGELADO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4 RD 028-2024 MGP-DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 28 Junio 2024</p>

PESCADO TOLLO HGT CONGELADO

1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad que deberá poseer el "pescado tollo HGT congelado", para que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad, vital para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima, balanceada y de calidad.

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

a. Descripción General:

El Tollo es el nombre que agrupa diversas especies de liburones (peces cartilaginosos). Las que más se capturan, pertenecen a las especies *Mustelus whitneyi* y *Mustelus mento*.

El Pescado tollo HGT congelado, eviscerado, sin cabeza, sin aleta y sin cola, congelado y sanitariamente apto para el consumo humano debe ser congelado rápidamente a temperaturas de -18°C o menores.

b. Uso:

Este producto es un insumo en la preparación de alimentos para el personal de la Institución.


3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos organolépticos.

- | | |
|---------------------|---|
| (1) Color: | Característico |
| (2) Olor: | Característico, libre de olores anormales |
| (3) Sabor: | Característico |
| (4) Textura: | Firme, elástica (no pegajosa) |
| (5) Deshidratación: | Ausencia |

b. Requisitos Físico-químicos:

- (1) Deberá de estar exento de bloques de hielo en la parte interna como en la parte externa del envase que contiene al producto.
- (2) Exento de contener metales nocivos como plomo, cobre y arsénico.
- (3) Libre de quemaduras por frío

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normalidad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		F.T. N° MGP-077029
	PESCADO TOLLO HGT CONGELADO		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 4 RD 028-2024 MGP-DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización: 28 Junio 2024	

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos (30° C)	2	3	5	2	5 X10 ⁵	10 ⁶
Escherichia coli	4	3	5	3	10	10 ²
Staphylococcus aureus	7	3	5	2	10 ²	10 ³
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---
Vibrio cholerae (*)	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---
Vibrio parahaemolyticus	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---

(*) Para productos hidrobiológicos crudos, frescos, refrigerados y congelados

4.- ENVASE

a. Envase primario (aquel que tiene contacto directo con el producto)


- (1) Se podrá utilizar, uno de los siguientes materiales:
 - (a) Bolsa de polietileno de alta densidad (PEAD) de primer uso.
 - (b) Película adhesiva (Stretch film) transparente, mínimo (3) vueltas.
- (2) El envase primario debe cubrir totalmente el producto en el largo y ancho.
- (3) El envase primario debe ser resistente a la manipulación.

NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077029
PESCADO TOLLO HGT CONGELADO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 4 RD 028-2024 MGP-DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización: 28 Junio 2024	

No se admitirá la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el Pescado Tollo HGT Congelado es de UN (01) AÑO, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de congelación, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

5.- EMPAQUE

a. Empaque final: (Aquel que contiene al producto envuelto en el envase primario)

(1) Saco de polipropileno (PP) de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

b. Unidad de medida:

1u. = UNA Unidad


1 Kg. = 1000 gr.

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase que contenga el Pescado Tollo HGT Congelado deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Nombre del producto.
- Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Nombre, razón social y dirección del Importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- Número de Registro Sanitario.


 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077029</p>
<p>PESCADO TOLLO HGT CONGELADO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4 RD 028-2024 MGP-DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 28 Junio 2024</p>

- f. Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.
- g. Código o clave del lote.
- h. Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.
- i. País de origen.
- j. Contenido neto.

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Certificado Oficial Sanitario y de Calidad
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) del Instituto Tecnológico Pesquero del Perú – ITP
Base legal : Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, Reglamento de la Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera SANIPES.
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración Jurada de origen (Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)
Emitido por : Proveedor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077029
PESCADO TOLLO HGT CONGELADO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 4 RD 028-2024 MGP-DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización: 28 Junio 2024

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. N.T.P; 041.001 - 2019 PESCADO FRESCO. Requisitos.
- d. NTP-CODEX CXS 36 Pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente.


9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El cumplimiento de las características y requisitos indicados en el párrafo (3) de la presente ficha técnica.

10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra)
- b. Presentación: Cada unidad de TRES (03) kilogramos de Pescado Tollo HGT Congelado.
- c. Documentación Técnica de presentación obligatoria

- | | | |
|---------------|---|---|
| (1) Documento | : | Certificado Oficial Sanitario y de Calidad |
| Emitido por | : | Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) del Instituto Tecnológico Pesquero del Perú - ITP |
| Base legal | : | Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, Reglamento de la Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera SANIPES. |
| Tipo | : | Copia |

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077029</p>
<p>PESCADO TOLLO HGT CONGELADO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4 RD 028-2024 MGP-DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 28 Junio 2024</p>

- (2) Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)

d. Envase Unitario:

Envase de fábrica sin abrir. Las DOS (2) muestras dentro de una caja con tapa de poliestireno (PS)/Tecnopor. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Lugar de origen

