	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 1 hasta 6	Fecha actualización: 28 Junio 2024	

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 frito

 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	5×10^5	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.


 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 4 hasta 6	Fecha actualización: 28 Junio 2024

- 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 entidad	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:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- 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".
- N.T.P. 041.001 - 2019 PESCADO FRESCO. Requisitos.
- 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


- Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra)
- Presentación: Cada unidad de TRES (03) kilogramos de Pescado Tollo HGT Congelado.

c. Documentación Técnica de presentación obligatoria

- 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
5 de 6



	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 6 hasta 6	Fecha actualización: 28 Junio 2024	

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


d. Envase Unifario:

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normalidad con calidad</i>	MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS	ME 077001
MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD			Versión: 005
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 1 hasta 8	Fecha actualización: 16/01/2025	

MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS

1.- SITUACIÓN GENERAL

- a. El control de calidad desarrollado por la Dirección de Normas Técnicas del Material comprende el conjunto de tareas de verificación de la conformidad de las características y criterios técnicos de los bienes a ser adquiridos solicitados en las Fichas Técnicas MGP.
- b. El procedimiento de control de calidad de los bienes adquiridos se realiza en DOS (2) momentos:
 - (1) Control de calidad de las muestras presentadas por postores a los procesos de selección del área del Material.
 - (2) Control de calidad de los bienes previo al internamiento.
- c. El procedimiento de control de calidad de proceso de selección o al Internamiento del bien (según sea el caso), se realiza en DOS (2) etapas:
 - (1) Control de calidad físico: Consiste en el análisis o evaluación de los parámetros descritos en la respectiva Ficha Técnica MGP, incluido las tolerancias (\pm), mediante pruebas físicas (tamaño, peso, diámetro,) y organolépticas, utilizando equipos e instrumentos de medición calibrados por laboratorios acreditados por el Instituto Nacional de Calidad - INACAL.
 - (2) Control de calidad documentario: Consiste en la lectura, análisis y comparación de los resultados de los parámetros técnicos, los cuales, para su aceptabilidad deben estar dentro de los rangos establecidos en la ficha técnica.
- d. El procedimiento de Control de calidad será realizado en el siguiente orden:
 - (1) Evaluación física
 - (2) Evaluación documentaria
- e. El resultado del control de calidad se informará en razón, si el bien evaluado "cumple" o "no cumple" con los parámetros solicitados. Todo producto que no cumpla con las características técnicas mínimas solicitadas será rechazado.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normalidad con calidad</i>	MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS	ME 077001
MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD			Versión: 005
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 2 hasta 8	Fecha actualización: 16/01/2025	

2. FINALIDAD

Establecer el método de evaluación para realizar la verificación de la conformidad de las características y criterios técnicos solicitadas o también conocido como el control de calidad de los víveres frescos realizado por la Dirección de Normas Técnicas del Material.

3. PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DE CALIDAD

3.1 Control de calidad de las muestras presentadas por los postores a los procesos de selección del área del Material


a. RECEPCIÓN DE MUESTRAS:

- (1) El horario establecido para la recepción de muestras será de lunes a viernes de 08.30 a 15.30 horas.
- (2) El presidente del comité de selección realizará la entrega a la Dirección de Normas Técnicas del Material, DOS (2) UNIDADES¹ por cada ítem del presente proceso de selección, que para efectos del presente documento se le denominará "muestra" y "contra muestra".
- (3) La Dirección de Normas técnicas del Material verificará que cada ítem a evaluar presente "muestra" y "contramuestra", exactamente iguales, asimismo, que se encuentren debidamente codificadas; caso las muestras presenten disconformidades, no serán recibidas.
- (4) La Dirección de Normas técnicas del Material verificará que cada ítem presente la documentación requerida; caso contrario, se dará por no recibida la muestra.

b. CONTROL DE CALIDAD:


- (1) Para la verificación de las características solicitadas en la Ficha Técnica MGP del bien a ser evaluado se requiere que los postores hagan entrega de una muestra y contramuestra:

¹ DOS (2) UNIDADES del bien a adquirirse exactamente iguales, quiere decir que las DOS (2) muestras entregadas tienen las mismas características técnicas, la misma fecha de producción y pertenecen al mismo lote de fabricación, entre otras características de similitud.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS	ME 077001
MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 005	
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 3 hasta 8	Fecha actualización: 16/01/2025	

- (a) La muestra o muestra de análisis sufrirá pruebas destructivas que ocasionaran su deterioro, esta muestra al término de las pruebas físicas y químicas será desechada.
- (b) La contramuestra o muestra dúplice² deberá mantenerse en custodia, intacta, sin abrir, ni evaluar. En caso surja alguna controversia con los resultados del departamento de Control de Calidad de la Dirección de Normas Técnicas del Material, esta muestra será entregada a un laboratorio de ensayo externo³ acreditado por el Instituto Nacional de Calidad (INACAL) para su evaluación.
- (2) La forma de presentación de las muestras se establece en la respectiva Ficha Técnica MGP del bien a adquirirse, el incumplimiento de estas disposiciones ocasionará que la muestra sea descalificada por no cumplir con las condiciones de presentación.
- (3) Adicionalmente a la entrega de muestras, para realizar el control de calidad documental, las empresas postoras presentarán, en idioma español, la siguiente documentación:
- (a) Copia del Registro Sanitario emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) o la Autorización Sanitaria del establecimiento emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) o el Certificado Oficial Sanitario y de Calidad emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), según la naturaleza del producto.
- (b) Ficha Técnica del producto (original) emitido por el fabricante, en hoja membretada, detallando los parámetros solicitados en la Ficha Técnica MGP. Este documento identificará de manera legible al firmante como el jefe de Control de Calidad o Producción (nombres, apellidos y firma).

2. Según resolución N° 423 - 2013 - OSCE/PRE la entidad puede solicitar al proveedor la presentación de la muestra dúplice o muestra Nro. 2, a fin de que se pueda corroborar los resultados de la evaluación de la muestra original.
3. Los gastos de la evaluación por un laboratorio de ensayo externo serán asumidos por el postor, los procedimientos para dicha acción serán consultados a través del Comité Selección del respectivo proceso de adquisición.
4. Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, - Decreto Supremo N.° 056-2017EF.- Artículo 38.- Idioma de la documentación y otras formalidades.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normalidad con calidad</i>	MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS	ME 077001
MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD			Versión: 005
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 4 hasta 8	Fecha actualización: 16/01/2025	

- (4) El resultado del control de calidad de las muestras será plasmado en un cuadro de evaluación, se informará en razón, si las muestras evaluadas "CUMPLE" o "NO CUMPLE" con los parámetros solicitados en:

Tabla 1: TIPOS DE EVALUACIONES

EVALUACIONES DE CONTROL DE CALIDAD		RESULTADO FINAL	
FÍSICO Y QUÍMICO	DOCUMENTARIO		
CUMPLE	CUMPLE	SE ACEPTA	
CUMPLE	NO CUMPLE	SE RECHAZA	
NO CUMPLE	NO SE REALIZA	SE RECHAZA	

- (5) El cuadro de evaluación del departamento de Control de Calidad será firmado, sellado por el evaluador y el jefe del departamento de Control de Calidad, asimismo, presentará el visto bueno de un ingeniero colegiado (en cumplimiento a las normas legales vigentes, Ley Nro. 28858, Ley Nro. 16053).


c. DEVOLUCION DE MUESTRAS:

- (1) Al finalizar todos los actos del respectivo proceso selección, los postores que no fueron favorecidos con la buena pro podrán solicitar la devolución de su contramuestra.
- (2) La "contramuestra" del postor favorecido con la buena pro, permanecerá en custodia por el Departamento de Control de Calidad como referencia al momento del internamiento del bien.
- (3) Las "contramuestras" no reclamadas por los postores serán desechadas, pasados los CINCO (5) días hábiles, de la fecha de consentimiento de la buena pro, fecha de declaratorio desierto del proceso de selección o fecha de cumplimiento con el internamiento (según sea el caso).

3.2 Control de calidad de los bienes previo al internamiento

a. LA EMPRESA PROVEEDORA:

- (1) Obligaciones para el día del internamiento son las siguientes:

	DIRECCIÓN DE NÓRMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS	ME 077001
MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD			Versión: 005
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 5 hasta 8	Fecha actualización: 16/01/2025	


- (a) Se presentará al Laboratorio DIRNOTEMAT de Víveres con el lote⁵ a internar, en el horario establecido de lunes a viernes de 08.30 a 13.00 horas. No se recibirá entregas parciales, salvo lo indique el contrato.
 - (b) Copia del contrato u orden de compra.
 - (c) Guía de remisión, entregada por el representante legal o acreditado por la empresa proveedora.
 - (d) El compartimiento de carga de los vehículos de transporte debe presentar condiciones sanitarias que aseguren la inocuidad del bien de acuerdo a la guía de buenas prácticas de producción e higiene (Guía sobre Transporte de la Resolución Directoral N°154-2011 del SENASA-DIAIA).
 - (e) En el interior del vehículo de transporte debe estibar la carga de forma que se asegure convenientemente, para cada caso, una buena circulación de aire.
 - (f) Del bien: deberá presentar una adecuada identificación del lote.
 - (g) De la documentación: deberá presentar lo establecido en el control de calidad documental.
 - (h) La empresa proveedora deberá reponer a la Marina de Guerra del Perú, el número de muestras que por la naturaleza de las pruebas físicas hayan sufrido deterioro.
- b. De acuerdo, a lo dispuesto por la Dirección General del Material para que un bien adquirido por la Marina sea internado en los paños de la Dirección de Abastecimiento Naval, previamente, la Dirección de Normas Técnicas del Material, a través de su Departamento de Control de Calidad, realizará las siguientes acciones:

(1) Actos preparatorios:

- (a) Recepción de la guía de remisión, debe contener la descripción del bien a internar (denominación del bien, razón social de la empresa proveedora, fecha y peso según lo establezca el contrato).
- (b) Verificar contrato del bien a internarse.
- (c) Comunicar al Jefe del departamento de Control de Calidad.
- (d) El Jefe del Departamento de Control de Calidad seleccionará la Muestra de análisis del lote a internar, a la cual se le denomina "Muestra n°", de acuerdo con lo

⁵ Cuando se hace referencia al "LOTE A INTERNAR" en esta publicación, es para describir la cantidad total del bien según contrato u orden de compra. No necesariamente se refiere a UN (1) solo lote de entrega por parte del proveedor.

⁶ Entiéndase por "Muestra n°" al número de productos que conforman la Muestra de análisis extraída del lote a internar.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normalidad con calidad	MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS	ME 077001
MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD			Versión: 005
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 6 hasta 8.		Fecha actualización: 16/01/2025

establecido en la Norma Técnica Peruana NTP-ISO 2859-1:2013 "Procedimiento de muestreo para inspección por atributos", nivel de inspección normal AQL 2.5%.


- (e) En caso el evaluador lo considere necesario para una mejor evaluación, se extraerá un número mayor de "Muestra n". Los productos que conforman la "Muestra n", al finalizar el control de calidad, serán reintegradas al lote a internar, salvo aquellas que hayan sufrido deterioro como consecuencia de las pruebas físicas realizadas.
- (f) En caso el evaluador no tenga acceso a la totalidad del lote a internar y no se logre extraer la "Muestra n" como corresponde; se procederá a realizar el muestreo al máximo nivel especial de inspección, de acuerdo con lo establecido en la Norma Técnica Peruana NTP-ISO 2859-1:2013 "Procedimiento de muestreo para inspección por atributos"; se deberá considerar la cantidad de muestras a extraer, solo aquellas que sean de fácil acceso.

(2) Control de calidad físico:

- (a) Los criterios físicos de alimentos son todas aquellas descripciones de las características físicas que tiene un alimento por ejemplo su peso, tamaño, aspecto general entre otros; estos criterios son evaluados previo a la verificación química, apoyando los análisis en herramientas, equipos y instrumentos de medición (vernier digital, lupa, balanza, estereoscopio), métodos propios no normalizados y normas técnicas estandarizadas. La verificación física deberá cumplir según lo especificado en la respectiva Ficha Técnica del bien solicitado.
- (b) Se procede a analizar las características de la muestra según lo requerido en la ficha técnica de las bases integradas.
- (c) En caso el producto no cumpla con el control de calidad físico se rechazará, se elaborará el acta de rechazo correspondiente, la cual será firmada por el personal evaluador del laboratorio de la División de Víveres y Bromatología, jefe del departamento de Control de Calidad y el representante legal o acreditado por la empresa proveedora.

(3) Control de calidad documental:

- (a) Consiste en la revisión del cumplimiento de los documentos establecidos en las fichas técnicas.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS	ME 077001
MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 005	
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 7 hasta 8	Fecha actualización: 16/01/2025	

(b) Ficha Técnica del producto (original) emitido por el fabricante, en hoja membretada, detallando los parámetros solicitados en la Ficha Técnica MGP. Este documento identificará de manera legible al firmante como el jefe de Control de Calidad o Producción (nombres, apellidos y firma).

(c) Original de los Informes de Ensayo de los resultados de los análisis detallados en la respectiva Ficha Técnica MGP. La muestra analizada deberá ser extraída del lote a internar a la Marina de Guerra del Perú.

(d) Las pruebas serán realizadas en un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INAGAL con alcance en pruebas para alimentos.

(e) El documento del Informe de Ensayo:


1. No debe tener una fecha mayor a VEINTE (20) días calendario de la fecha de internamiento.
2. En los Datos de Identificación de la muestra del documento, debe considerar la descripción de la etiqueta y lote de fabricación.
3. No debe presentar enmendaduras ni borrones.

(f) Copia de la Autorización Sanitaria del establecimiento emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) o el Certificado Oficial Sanitario y de Calidad emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES);

(g) En caso el producto no cumpla con el control documental se rechazará, se elaborará el acta de rechazo correspondiente, la cual será firmada por el personal evaluador del laboratorio de la División de Víveres y Bromatología, jefe del departamento de Control de Calidad y el representante legal o acreditado por la empresa proveedora.

(4) Si la empresa proveedora se presenta únicamente con el bien a internar, es decir, sin la documentación solicitada, no se realizará el control de calidad ni el internamiento.

(5) Las evaluaciones de control de calidad del bien a internar son eliminatorias, es decir, que si el bien presentado, no aprueba la evaluación físico-química, no se realizará la evaluación

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normalidad con calidad</i>	MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS	ME 077001
MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 005	
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 8 hasta 8	Fecha actualización: 16/01/2025	

documentarla, como se indica en la Tabla 1. (tipos de evaluaciones)

(6) En caso el producto no cumpla con el control de calidad documentario se rechazará, se elaborará el acta de rechazo correspondiente, la cual será firmada por el personal evaluador del laboratorio de la División de Víveres y Bromatología, jefe del departamento de Control de Calidad y el representante legal o acreditado por la empresa proveedora;

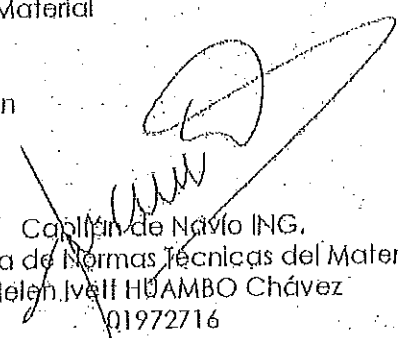
(7) Asimismo, se plasmará el resultado final con un sello de color azul de "APROBADO" o un sello de color rojo de "RECHAZADO" (según corresponda) en la guía de remisión de la empresa proveedora entregada al momento del internamiento del bien.

4.- DISPOSICIONES ESPECÍFICAS DEL CONTROL DE CALIDAD

- a. El método de evaluación a ejecutar para la verificación organoléptica es un método propio no normalizado, es decir, un método establecido por la Dirección de Normas Técnicas del Material, que consiste en la inspección visual ordenada y la percepción a través de los sentidos del tacto, olfato y gusto de las propiedades organolépticas del bien, comparando los parámetros solicitados versus lo observado en el bien presentado por la empresa proveedora. La verificación organoléptica de los alimentos se realizará según lo especificado en la respectiva Ficha Técnica del bien solicitado.
- b. La verificación del cumplimiento del envase que contiene el producto se realizará mediante inspección visual y deberá cumplirse de acuerdo con lo establecido en la normativa nacional vigente.

5.- INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS

- a. Organismo de origen
Dirección de Normas Técnicas del Material
- b. Tiempo de vigencia
Entra en vigencia: A su publicación
Sale de vigencia: Con orden


Capitán de Navío ING.
Directora de Normas Técnicas del Material
Helén Ivett HUAMBO Chávez
01972716