

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: SÓLIDO DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
Denominación técnica	: CONSERVA DE SÓLIDO DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
Unidad de medida	: LATA
Descripción general	: El atún en conserva es el producto compuesto por carne de las especies <i>Thunnus alalunga</i> , <i>Thunnus albacares</i> , <i>Thunnus atlanticus</i> , <i>Thunnus obesus</i> , <i>Thunnus maccoyii</i> , <i>Thunnus thynnus</i> o <i>Thunnus tonggol</i> , precocida, con aceite vegetal como medio de relleno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

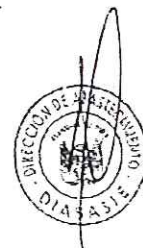
El sólido de atún es el músculo de pescado cortado en segmentos transversales que se deben colocar en el envase con los planos de sus cortes transversales paralelos al fondo del envase. La proporción de trozos pequeños o trozos sueltos en general no debe superar el 18% del peso escurrido del envase, según el numeral 2.3.1 de la NTP-CODEX STAN 70:2019.

Las unidades preferentemente deben acondicionarse de tal manera que evidencien ordenamiento. El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase. El peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta. La mayoría de las unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme, según el numeral 5.4 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

El sólido de atún debe estar preparado con pescado sano de las especies indicadas en la descripción general, de una calidad apta para venderse fresco para el consumo humano; así mismo, el medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados deben ser de calidad alimentaria y se deben ajustar a todas las normas del Codex aplicables; según los numerales 3.1 y 3.2 de la NTP-CODEX STAN 70:2019.

El sólido de atún en aceite vegetal debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Factores de calidad	Una conserva de sólido de atún en aceite vegetal debe cumplir con todos los requisitos de esta Ficha Técnica y los defectos que presente, se deben encontrar dentro de las siguientes tolerancias:	
	- El número total de unidades defectuosas no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5;	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición
	- El número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación y a la denominación (sólido) no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5;	
	- El peso neto medio o el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no debe ser inferior al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo.	



10

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<u>Defectos</u>	Una unidad de muestra se considera defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente:	
Materias extrañas	Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente a simple vista o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.	
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.	
Textura	Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto. Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto. Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido.	
Alteraciones del color	Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido.	
Materias objetables	Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹ .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

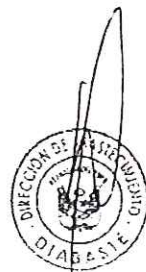
2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje utilizado debe cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual

¹ Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo 1402.



Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase y embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y el embalaje tales como: material, peso o contenido, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en el numeral 8.1 de la NTP 204.001:2019.

El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA; aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA y sus modificatorias. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado debe cumplir, también, con todo lo establecido en el Manual indicado.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

