



DIRECCIÓN GENERAL DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA – SANIPES – LEY N°30063)

# PROTOCOLO TÉCNICO HABILITACIÓN O REGISTRO DE PLANTA DE PROCESAMIENTO INDUSTRIAL

N° PTH-030-14-DG SANIPES

EMITIDO A:

EXPEDIENTE: 007.14.HS

RAZÓN SOCIAL: PESQUERA MIGUEL ANGEL S.A.C.

DIRECCIÓN LEGAL: CALLE PEDRO DE CANDIA N° 274, URBANIZACIÓN VALLE HERMOSO, INTERIOR 2, SANTIAGO DE SURCO – LIMA.

REPRESENTANTE LEGAL: FRANCISCO DULCE MORALES.

INFRAESTRUCTURA PESQUERA: PLANTA DE PROCESAMIENTO DE CONSERVAS.

LICENCIA DE OPERACIÓN: RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 086-2013-PRODUCE/DGCHD.

DIRECCIÓN: CARRETERA PANAMERICANA NORTE KM. 441, SECTOR LA PRIMAVERA - HUAMANCHACATE, UC 118741 Y UC 118742, DISTRITO Y PROVINCIA DE SANTA, DEPARTAMENTO DE ANCASH.



**MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO LA DIRECCION GENERAL DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA – DG SANIPES (ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA – SANIPES) DECLARA:**

HABER AUDITADO/INSPECCIONADO LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE CONSERVAS ARRIBA MENCIONADA EN ACUERDO A LOS REQUISITOS Y CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LA NORMATIVA SANITARIA PESQUERA.

**CON EL RESULTADO SIGUIENTE:**

LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE CONSERVAS ANTES SEÑALADA, CON ACTAS DE AUDITORÍA/INSPECCIÓN AH N° 015-2014-CHI Y AI N° 157-2014-CHI, SE ENCONTRÓ EN ADECUACIÓN A LAS CONDICIONES OPERATIVAS EXIGIDAS EN LA NORMATIVA SANITARIA PESQUERA.

LA HABILITACIÓN O REGISTRO DE PLANTA P284-SAN-PSMG, ENTRA EN VIGOR A PARTIR DEL 04 DE ABRIL DE 2014, TENIENDO VIGENCIA DE UN AÑO Y COMO CONSECUENCIA, SE INCORPORA EN EL LISTADO DE ESTABLECIMIENTOS/PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PESQUEROS PARA CONSUMO HUMANO DIRECTO HABILITADAS O APROBADAS A QUE SE REFIERE EL ARTICULO 26° DEL DECRETO SUPREMO N° 012-2013-PRODUCE.

**OBSERVACIONES:**

PROTOCOLO TÉCNICO EMITIDO TENIENDO EN CONSIDERACIÓN EL INFORME DE AUDITORIA N° IAH-018-14-CN-CHI-AIH/DGSANIPES, DE LA DIRECCION GENERAL DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA – DG SANIPES (ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES).

LA HABILITACIÓN O REGISTRO DE PLANTA ESTÁ SUJETA A VIGILANCIA Y CONTROL CONTINUO Y PERMANENTE POR PARTE DEL SANIPES Y EN CASO DE INCUMPLIMIENTO A LA NORMATIVA SANITARIA PODRA SER SUSPENDIDA, CANCELADA O REVOCADA SIN PERJUICIO DE LAS OTRAS SANCIONES CONTEMPLADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA PESQUERA VIGENTE.

CALLAO, 04 DE ABRIL DE 2014.

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA PRODUCCIÓN  
I.T.P.

*[Firma manuscrita]*  
Ing. ALFREDO EUSEBIO CASADO CORNEJO  
Director General  
Servicio Nacional de Sanidad Pesquera



PERÚ

Ministerio  
de la ProducciónInstituto Tecnológico  
de la Producción  
ITPDIRECCIÓN GENERAL DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA  
(ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA – SANIPES – LEY N°30063)**ANEXO I****DEL PROTOCOLO TÉCNICO N° PTH-030-14-DG SANIPES**

La infraestructura pesquera de la empresa PESQUERA MIGUEL ANGELS.A.C., ubicada en CARRETERA PANAMERICANA NORTE KM. 441, SECTOR LA PRIMAVERA - HUAMANACHATE, UC 118741 Y UC 118742, DISTRITO Y PROVINCIA DE SANTA, DEPARTAMENTO DE ANCASH; está habilitada a partir del 04 de abril de 2014, teniendo vigencia de un año, para procesar y exportar los siguientes productos pesqueros en diferentes presentaciones y para consumo humano directo:

NOMBRE COMUN	NOMBRE CIENTIFICO	PRESENTACION
Anchoveta y/o sardina peruana.	<i>Engraulis ringens</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desmenuzado (Grated) en agua y sal, con o sin aditivo*. Envase ½ Lb. Tuna.</li> <li>• Desmenuzado (Grated) en aceite vegetal, con o sin aditivo*. Envase ½ Lb. Tuna.</li> <li>• Desmenuzado (Grated) en agua y sal, con o sin aditivo*. Envase 1 Lb. Tall.</li> <li>• Desmenuzado (Grated) en aceite vegetal, con o sin aditivo*. Envase 1 Lb. Tall.</li> <li>• Entero en salsa de tomate. Envase 1 Lb. Tall.</li> <li>• Entero en aceite vegetal. Envase ¼ Club (RR-225)</li> <li>• Entero en salsa de tomate. Envase 1 Lb. Oval.</li> <li>• Entero en salsa de tomate. Envase Tinapon.</li> <li>• Entero en salsa de tomate. Envase Tinapa.</li> </ul>
Jurel	<i>Trachurus picturatus murphyi</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desmenuzado (Grated) en agua y sal. Envase ½ Lb. Tuna.</li> <li>• Desmenuzado (Grated) en aceite vegetal. Envase ½ Lb. Tuna.</li> <li>• Filete/Lomo en aceite vegetal. Envase ½ Lb. Tuna.</li> <li>• Desmenuzado (Grated) en agua y sal. Envase 1 Lb. Tall.</li> <li>• Entero en salsa de tomate. Envase 1 Lb. Tall.</li> <li>• Entero en salsa de tomate. Envase 1 Lb. Oval.</li> <li>• Desmenuzado (Grated) en aceite vegetal. Envase 1 Lb. Tall.</li> <li>• Entero en agua y sal. Envase 1 Lb. Tall.</li> </ul>
Caballa	<i>Scomber sp., Scomber japonicus</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filete/sólido/lomo en aceite vegetal. Envase ½ Lb. Tuna.</li> <li>• Trozos (Chunk)/Trocitos (Flakes) en aceite vegetal. Envase ½ Lb. Tuna.</li> </ul>
Atún	<i>Thunnus sp., Thunnus obesus, Thunnus albacares, Thunnus alalunga, Thunnus thynnus.</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filete/sólido/lomo en aceite vegetal. Envase ½ Lb. Tuna.</li> </ul>
Barrilete	<i>Katsuwonus pelamis</i>	
Machete y/o sardina	<i>Ethmidium maculatum</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entero en salsa de tomate. Envase 1 Lb. Tall.</li> </ul>
Machete de hebra	<i>Opisthonema spp., Opisthonema libertate</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entero en salsa de tomate. Envase 1 Lb. Oval.</li> </ul>
(*) El aditivo declarado por la empresa es: Dióxido de Titanio (E-171); 0.14 – 0.25% respecto al peso del pescado envasado de acuerdo al Comunicado N° 058-2008-ITP/SANIPES de fecha 23 de diciembre de 2008. El uso de esta sustancia debe ser descrito en la etiqueta y permitido en los países a los cuales se exporta el producto.		

El presente Anexo I forma parte del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de procesamiento Industrial N° PTH-030-14-DG SANIPES.

Callao, 04 de abril de 2014.

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA PRODUCCIÓN  
I.T.P.

  
Ing. ALFREDO EUSEBIO CASADO CORNEJO  
Director General  
Servicio Nacional de Sanidad Pesquera

