



PERÚ

Ministerio
de la Producción

Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera
SANIPES

PROTOCOLO TÉCNICO HABILITACIÓN O REGISTRO DE PLANTA DE PROCESAMIENTO INDUSTRIAL N° PTH-065-15-BR-SANIPES

EMITIDO A:

EXPEDIENTE: 164.15.HS.

RAZÓN SOCIAL: SEAFROST S.A.C.

DIRECCIÓN LEGAL: MZ. D LOTE 01, ZONA INDUSTRIAL II, DISTRITO Y PROVINCIA DE PAITA, DEPARTAMENTO DE PIURA.

REPRESENTANTE LEGAL: ANTONIO BOLOGNA OLIVARI

INFRAESTRUCTURA PESQUERA: PLANTA DE PROCESAMIENTO DE CONSERVAS.

LICENCIA DE OPERACIÓN: RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 734-2008-PRODUCE/DGEPP.

DIRECCIÓN: MZ. D LOTE 01, ZONA INDUSTRIAL II, DISTRITO Y PROVINCIA DE PAITA, DEPARTAMENTO DE PIURA.

MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO EL 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 ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA SANITARIA PESQUERA Y CON LAS DISPOSICIONES ESTABLECIDAS EN EL PROTOCOLO DE INTENCIONES SOBRE REQUISITOS SANITARIOS PARA EL COMERCIO DE PRODUCTOS DE PESCADO, CELEBRADO ENTRE LA REPÚBLICA DEL PERÚ Y LA REPUBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL.

CON EL RESULTADO SIGUIENTE:

LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE CONSERVAS ANTES SEÑALADA, CON ACTA DE AUDITORÍA/INSPECCIÓN AH N° 029-2015-PAI, SE ENCONTRÓ EN ADECUACIÓN A LAS CONDICIONES OPERATIVAS EXIGIDAS EN LA NORMATIVA SANITARIA PESQUERA Y CON LAS DISPOSICIONES ESTABLECIDAS EN EL PROTOCOLO DE INTENCIONES SOBRE REQUISITOS SANITARIOS PARA EL COMERCIO DE PRODUCTOS DE PESCADO, CELEBRADO ENTRE LA REPÚBLICA DEL PERÚ Y LA REPUBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL.

LA HABILITACIÓN O REGISTRO DE PLANTA P107-PAI-SEAF, ENTRA EN VIGOR A PARTIR DEL 04 DE JUNIO DE 2015, TENIENDO VIGENCIA DE UN AÑO Y COMO CONSECUENCIA, SE MANTIENE 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 N° IAH-030-15-CN-PAI-SDSP/SANIPES, DEL 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.

EL PRESENTE DOCUMENTO TIENE VALIDEZ HASTA EL 04.06.2016.

CALLAO, 09 DE JUNIO DE 2015.

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -

Ing. FERNANDO GUEVARA ZÁVALETA(e)
Director de Habilitaciones y Certificaciones Pesqueras y Acuícolas



PERÚ

Ministerio
de la ProducciónOrganismo Nacional de
Sanidad Pesquera
SANIPES

ANEXO I

DEL PROTOCOLO TÉCNICO N° PTH-065-15-BR-SANIPES

La infraestructura pesquera de la empresa **SEAFROST S.A.C.**, ubicada en la **MZ. D LOTE 01, ZONA INDUSTRIAL II, DISTRITO Y PROVINCIA DE PAITA, DEPARTAMENTO DE PIURA**; está habilitada a partir del **04 de Junio de 2015**, teniendo una vigencia de un año para procesar y exportar los siguientes **productos pesqueros** en diferentes presentaciones y para consumo humano directo:

NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTIFICO	PRESENTACION
Anchoveta	<i>Engraulis ringens/Anchoa nasus</i>	• Entero en Salsa de Tomate. Envase Tinapon 3P (52 mm x 106 mm). • Entero en salsa de tomate. Envase ¼ club (404x208x103). • Entero en salsa de tomate. Envase 1 lb Oval (606x406x106). • Desmenuzado (Grated) en agua y sal. Envase ½ lb. Tuna (307 x 109pulg). • Entero en aceite girasol. Envase ¼ club, RR-125 (403 x 207x 102). • Entero en aceite vegetal. Envase ¼ club, RR-125 (403 x 207x 102). • Entero en aceite de oliva. Envase ¼ club, RR-125 (403 x 207 x 101). • Entero en aceite de girasol. Envase RO-1000 (603x206). • Entero en salsa de tomate. Envase 1 lbTall (300x407) • Entero en aceite girasol. Envase RO-1000 (153 x 61).
Caballa	<i>Scomber japonicus</i>	• Filete en aceite vegetal. Envase ½ Lb (307x109 pulg). • Filete en aceite vegetal. Envase ¼ club (404x208x103). • Entero en agua y sal. Envase 1 lb Tall (300 x 407) • Entero en aceite vegetal. Envase 1 lbTall (300 x 407). • Entero en salsa de tomate. Envase 1 lb Oval (606 x 406 x 106). • Filete en aceite de oliva picante. Envase ¼ club, RR-90 (404 x205 x 102). • Filete en aceite de oliva. Envase ¼ club, RR-125 (403 x 207 x 101). • Filete en aceite vegetal. Envase RO-1000 (603x206). • Grated en aceite vegetal. Envase ½ lb Tuna (307x109 pulg). • Grated en agua y sal. Envase ½ lb Tuna (307x109 pulg). • Trozos (chunk) en aceite vegetal. Envase ½ lb (307x109pulg). • Filete en aceite de girasol. Envase RO-1000 (603x206).
Merluza	<i>Merluccius gayi</i>	• Trozos (Chunk) en agua y sal. Envase 1 lbTall (300x407). • Trozos (chunk) en agua y sal. Envase ½ lb Tuna (300x109). • Trozos (chunk) en agua y sal. Envase ½ lb Tuna (88x44).

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -Ing. FERNANDO GUEVARA ZAVALETA(e)
Director de Habilitaciones y Certificaciones Pesqueras y Acuicolas



PERÚ

Ministerio
de la ProducciónOrganismo Nacional de
Sanidad Pesquera
SANIPES

NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTIFICO	PRESENTACION
Atún	<i>Thunus albacares,</i> <i>Thunnus obesus, thunnus</i> <i>sp.</i>	• Sólido en aceite vegetal. Envase ½ lb. Tuna (307x109). • Trozos (chunk) en aceite vegetal. Envase ½ lb tuna (307x109). • Filete en aceite de oliva. Envase RO-1800 (603x 408). • Filete en aceite de girasol. Envase RO-1800 (603x 408). • Sólido en aceite de girasol. Envase ½ lb Tuna (307x109). • Sólido en agua y sal. Envase ½ lb Tuna (307x109) • Sólido en aceite de oliva. Envase ½ lb Tuna (307x109). • Ventresca en aceite de oliva. Envase ¼ club, (403x207x102). • Grated en aceite vegetal. Envase ½ lb tuna (307x109). • Grated en agua y sal. Envase ½ Lb tuna (307x109). • Filete en aceite de oliva. Envase ¼ club, RR-125 (403x207x101). • Filete en aceite vegetal. Envase ¼ club, RR-125 (403x207x102). • Filete en aceite de girasol. Envase RO-1000 (603x206). • Filete en aceite de oliva. Envase RO-1000 (603x206). • Filete en aceite vegetal. Envase RO-1000 (603x206). • Trozos en aceite de oliva. Envase ½ lb Tuna (307x109)160 g. • Trozos en aceite de oliva. Envase ½ lb Tuna (307x109)170 g. • Filete en aceite de oliva. Envase RO-80 (65x35), 2 Pz. • Filete en aceite de girasol. Envase RO-80 (65x35), 2 Pz. • Filete en aceite vegetal. Envase RO-80 (65x35), 2 Pz. • Filete en agua y sal. Envase RO-80 (65x35), 2 Pz. • Filete en aceite de oliva. Envase RO-80 (65x35), 3 Pz. • Filete en aceite vegetal. Envase RO-80 (65x35), 3 Pz. • Filete en agua y sal. Envase ½ Lb Tuna (307x112). • Filete en aceite de girasol. Envase ½ lb Tuna (307x112). • Trozos en aceite de girasol. Envase ½ lb Tuna (307x108). • Filete en escabeche. Envase ½ lb Tuna (307x112). • Filete en escabeche. Envase ½ lb Tuna (307x109). • Trozos (chunk) en aceite de girasol. Envase ½ lb Tuna (307x112). • Trozos (chunk) en agua y sal. Envase ½ lb Tuna (307x112). • Filete en aceite vegetal. Envase ½ lb Tuna (307x109). • Filete en agua y sal. Envase ½ lb Tuna (307x109). • Trozos (chunk) en aceite de girasol. Envase ½ lb (307x112) 2pz. • Trozos (chunk) en aceite vegetal. Bolsa retortable 1 Kg. (300 x 210 mm). • Trozos (chunk) en agua y sal. Bolsa retortable 1Kg. (300 x 210 mm). • Trozos (chunk) en aceite vegetal. Bolsa retortable 3 Kg. (420 x 320 mm). • Trozos (chunk) en agua y sal. Bolsa retortable 3 Kg. (420 x 320 mm). • Lomitos en aceite vegetal. Envase ½ lb (307 x 109 pulg).
Barrilete	<i>Katsuwonus pelamis</i>	
Bonito	<i>Sarda chilensis chilensis</i>	• Filete en aceite vegetal. Envase ½ lb (307x109). • Sólido en agua y sal. Envase ½ lb (307x112). • Sólido en aceite vegetal. Envase ½ lb (307x112). • Sólido en salsa de escabeche. Envase ½ lb (307x112). • Grated en salsa de escabeche. Envase ½ lb (307x109).



ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -
Ing. FERNANDO GUEVARA ZAVALETA(e)
Director de Habilitaciones y Certificaciones Pesqueras y Acuicolas



PERÚ

Ministerio
de la Producción

Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera
SANIPES

NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTIFICO	PRESENTACION
Jurel	<i>Trachurus picturatus murphyi</i>	• Entero en salsa de tomate. Envase 1 lb Tall (300x407). • Entero en agua y sal. Envase 1 lb Tall (300x407). • Filete en aceite vegetal. Envase RO -1000 (603x207). • Grated (desmenuzado) en agua y sal. Envase 1 lb Tall (300x407). • Grated (desmenuzado) en agua y sal. Envase 1/2 lb Tuna (307x109).
Melva	<i>Auxis rochei</i>	• Filete en aceite girasol. Envase RO-1000 (603x206).
Calamar	<i>Logigo gahi</i>	• Tubos en agua y sal. Envase 1 lb Tall (300 x 407). • Entero en agua y sal. Envase 1 lb Tall (300x407). • Entero en su tinta. Envase 1 lb Tall (300x407). • Trozos en su tinta. Envase ¼ Club (403x207x102 pulg). • Trozos en salsa americana. Envase ¼ Club (403x207x102 pulg). • Trozos en salsa picante. Envase ¼ Club (403x207x102 pulg).
Pulpo	<i>Octopus vulgaris</i>	• Rodajas en aceite de girasol. Envase ¼ club. • Rodajas en salsa picante. Envase ¼ club. • Rodajas en aceite de oliva. Envase ¼ club. • Rodajas al ajillo. Envase ¼ club. • Rodajas en salsa marinera. Envase ¼ club.
Pota	<i>Dosidicus gigas</i>	• Rodajas de rejos en salsa marinera. Envase ¼ Club (403x207x102 pulg). • Rodajas de rejos en salsa picante. Envase ¼ club (403x207x102 pulg). • Rodajas de rejos en agua y sal. Envase 1 lb. Tall (300 x 407). • Rodajas de rejos en aceite de oliva. En envase ¼ Club (403x207x102). • Rodajas de rejos en aceite de girasol. En envase ¼ club (403x207x102). • Rodajas de rejos al ajillo. En Envase ¼ club, (403x207x102). • Cubos en agua y sal. Envase 1 lb. Tall (300 x 407 pulg).
Navaja	<i>Ensis macha</i>	• Entero en agua y sal. Envase 1 lb Tall (300x407). • Entero en agua y sal. Envase ¼ Club (403x207x102).
Mixtura de mariscos (Pota, calamar, langostino, Concha de abanico)	<i>Dosidicus gigas, Loligo gayi, Penaeus vannamei, Argopecten purpuratus.</i>	• Mixtura de mariscos en agua y sal. Envase 1 lb. Tall (300 x 407).

El presente Anexo I forma parte del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de procesamiento Industrial N° PTH-065-15-BR-SANIPES.

Callao, 09 de Junio de 2015.

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
SANIPES
Ing. FERNANDO GUEVARA ZAVALA(e)
Director de Habilitaciones y Certificaciones Pesqueras y Acuicolas