



PERÚ

Ministerio
de la ProducciónOrganismo Nacional de
Sanidad Pesquera
SANIPES

PROTOCOLO TÉCNICO

HABILITACIÓN O REGISTRO DE PLANTA DE PROCESAMIENTO INDUSTRIAL

N° PTH-103-15-SANIPES

EMITIDO A:

EXPEDIENTE: 197.15.HS

RAZÓN SOCIAL: COMPANEX PERU S.A.**DIRECCIÓN LEGAL:** AV. SUCRE N° 940, DPTO. "A", PUEBLO LIBRE- LIMA.**REPRESENTANTE LEGAL:** KARIN GEANINA CAYO BLANCO.**INFRAESTRUCTURA PESQUERA:** PLANTA DE PROCESAMIENTO DE CONSERVAS.**LICENCIA DE OPERACIÓN:** RESOLUCION DIRECTORAL N° 019-2002-PRO/DNEPP.
RESOLUCION DIRECTORAL N° 065-2002-PE/DNEPP.**DIRECCIÓN:** JIRON PIURA CON AV. BRASIL, MZ "O", LOTES 4 Y 5, LOTIZACION INDUSTRIAL VILLA MARIA, DISTRITO DE NUEVO CHIMBOTE, PROVINCIA DE SANTA, DEPARTAMENTO DE ANCASH.

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 ESTABLECIDAS EN LA NORMATIVA SANITARIA PESQUERA.

CON EL RESULTADO SIGUIENTE:

LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE CONSERVAS ANTES SEÑALADA, CON ACTAS DE AUDITORÍA/INSPECCIÓN AI N° 588-2015-CHI, SE ENCONTRÓ EN ADECUACIÓN A LAS CONDICIONES OPERATIVAS EXIGIDAS EN LA NORMATIVA SANITARIA PESQUERA.

LA HABILITACIÓN O REGISTRO DE PLANTA P098-SAN-CMPR, ENTRA EN VIGOR A PARTIR DEL 20 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 DE AUDITORIA N° IAH-096-15-CN-CHI-SDSP/SANIPES Y EL INFORME TECNICO DE EVALUACION – PESCA N° 059-2015-SANIPES/DHCPA/SDHPA, 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 20.06.2016.

LIMA, 13 DE JULIO DE 2015.

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



PERÚ

Ministerio de la Producción

Organismo Nacional de Sanidad Pesquera
SANIPES

ANEXO I

DEL PROTOCOLO TÉCNICO N° PTH-103-15-SANIPES

La infraestructura pesquera de la empresa **COMPANEX PERU S.A.**, ubicada en el **JIRON PIURA CON AV. BRASIL MZ "O" LOTE 4 Y 5, LOTIZACION INDUSTRIAL VILLA MARIA, DISTRITO DE NUEVO CHIMBOTE, PROVINCIA DE SANTA, DEPARTAMENTO DE ANCASH**, está habilitada a partir del **20 de junio de 2015**, 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	PRESENTACIONES
Anchoveta	<i>Engraulis ringens</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Entero en salsa de tomate. Envase 1 lb oval 170x117x36 mm. - Entero en salsa de tomate. Envase 1 lb tall 81.72x111.5 mm. - Entero en salsa de tomate buffet. Envase 8 oz 65x75 mm. - Entero en salsa de tomate. Envase ½ lb tuna 85x40 mm. - Entero en salsa de tomate. Envase tinapá 202x308. - Entero en salsa de tomate. Tinapón 202x403. - Entero en salsa de tomate picante. Envase 1 lb tall 73x112 mm. - Entero en salsa de tomate picante. Envase tinapá 202x308. - Entero en salsa de tomate picante. Envase tinapón 53x106. - Entero en salsa de tomate picante. Envase 1 lb oval 16 oz 607x406x108. - Entero en agua y sal. Envase ½ lb tuna 307x108. - Entero en aceite vegetal. Envase tinapón 53x106 mm. - Entero en aceite vegetal. Envase 1 lb oval 16 oz 607x406x108. - Entero en aceite vegetal. Envase ½ lb tuna 307x109. - Grated en agua y sal. Envase ½ lb tuna 84x40 mm. - Grated en agua y sal. Envase ½ lb tuna 307x108. - Grated en agua y sal. Envase 1 lb tall 73x112 mm. - Grated en aceite vegetal. Envase ½ lb tuna 85x40 mm. - Grated con verduras en salsa de tomate ½ lb tuna 85x40 mm. - Lomo desmenuzado en aceite vegetal. Envase ½ lb tuna 85x40 mm. - Lomo desmenuzado en aceite vegetal. Envase 1 lb tall 73x112 mm. - Trozos con verduras en salsa de tomate. Envase ½ lb tuna 85x40 mm. - Entero en salsa de tomate. Envase ¼ club 403x207x103. - Entero en aceite vegetal. Envase ¼ club 403x207x102.
Jurel	<i>Trachurus picturatus murphyi</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Entero en salsa de tomate. Envase 1 lb tall 73x112 mm.



PERÚ

Ministerio
de la Producción

Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera
SANIPES

NOMBRE COMUN	NOMBRE CIENTIFICO	PRESENTACIONES
Jurel	<i>Trachurus picturatus murphyi</i>	<ul style="list-style-type: none">- Entero en salsa de tomate. Envase 1 lb oval 170x117x36 mm.- Entero en agua y sal. Envase 1 lb tall 73x112 mm.- Grated en agua y sal. Envase ½ lb tuna 85x40 mm.- Grated en agua y sal. Envase 1 lb tall 82x112 mm.- Grated en aceite vegetal. Envase ½ lb tuna 85x40 mm.- Grated en aceite vegetal. Envase 1 lb tall 82x112 mm.
Caballa	<i>Scomber japonicus peruanus</i>	<ul style="list-style-type: none">- Filete en aceite vegetal. Envase ½ lb tuna 85x112 mm.- Chunk en aceite vegetal. Envase ½ lb tuna 85x40 mm.- Grated en agua y sal. Envase ½ lb tuna 85x40 mm.- Entero en aceite vegetal. Envase 1 lb tall 73x112 mm.- Entero en salsa de tomate. Envase 1 lb tall 73x112 mm.- Entero en agua y sal. Envase 1 b tall 73x112 mm.
Atún	<i>Thunnus albacares</i>	<ul style="list-style-type: none">- Grated en agua y sal. Envase ½ lb tuna 85x40 mm.- Grated en aceite vegetal. Envase ½ lb tuna 85x40 mm.
Machete	<i>Ophistonema libertate</i>	<ul style="list-style-type: none">- Grated en agua y sal. Envase ½ lb tuna 307x109.

El presente Anexo I forma parte del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de procesamiento Industrial N° **PTH-103-15-SANIPES**.

Lima, 13 de julio de 2015

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -

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