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-181-14-DG SANIPES

EMITIDO A: **EXPEDIENTE: 323.14.HS**

RAZÓN SOCIAL: INVERSIONES FARALLON S.A.C.

DIRECCIÓN LEGAL: AV. MANUEL VILLAVICENCIO N° 1045 LINCE-LIMA

REPRESENTANTE LEGAL: CARLOS ZAPATA RAMOS

INFRAESTRUCTURA PESQUERA: PLANTA DE PROCESAMIENTO DE CONSERVAS.

LICENCIA DE OPERACIÓN: RESOLUCIÓN DIRECTORAL Nº 414-2014-PRODUCE/DGCHD

DIRECCIÓN: AV. LOS FERROLES N° 338, URBANIZACION FUNDO BOCANEGRA BAJO,PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO

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 PRODUCTOS EN 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° 126-2014-CAL, SE ENCONTRÓ EN ADECUACIÓN A LAS CONDICIONES OPERATIVAS EXIGIDAS EN LA NORMATIVA SANITARIA PESQUERA.
LA HABILITACIÓN O REGISTRO DE PLANTA P289-CAL-IVFR, ENTRA EN VIGOR A PARTIR DEL 09 DE SETIEMBRE DE 2014, 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-134-14-CN-CAL-AIH/DG-SANIPES**, Y EL OFICIO N° 1846-2014-ITP/DG SANIPES, DE FECHA 18.09.2014, 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.

EL PRESENTE DOCUMENTO TIENE VALIDEZ HASTA EL 09.09.2015.

CALLAO, 23 DE SETIEMBRE DE 2014.

DIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD PESQUERA – AREA DE INSPECCIONES Y HABILITACIONES – I.T.P.

INSTITUTO TECNOLOGICO DE LA PRODUCCION I.T.P.
Ing. ALFREDO EUSEBIO CASADO CORNEJO
Director General
Servicio Nacional de Sanidad Pesquera

ANEXO I

DEL PROTOCOLO TÉCNICO N° PTH-181-14-DG SANIPES

La infraestructura pesquera de la empresa **INVERSIONES FARALLON S.A.C**, ubicada en **AV. LOS FERROLES N° 338 URBANIZACION FUNDO BOCANEGRA BAJO, PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO;** está habilitada a partir del **09 de Setiembre de 2014, teniendo vigencia de un año,** para procesar y exportar los siguientes **productos pesqueros** en diferentes presentaciones y para consumo humano directo.

NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTÍFICO	PRESENTACIONES
Anchoveta	*Engraulis ringens; Engraulis mordax; Engraulis anchoíta*	• Grated en agua y sal. Envase ½ lb tuna. • Grated en aceite vegetal. Envase ½ lb tuna. • Grated en agua y sal. Envase 1 lb tall. • Entero en salsa de tomate. Envase tinapá. • Entero en salsa de tomate. Envase tinapón. • Entero en salsa de tomate. Envase ¼ club RR-125. • Entero en aceite vegetal. Envase ¼ club RR-125. • Entero en agua y sal. Envase ½ lb tuna. • Entero en salsa de tomate. Envase oval. • Entero en salsa de tomate. Envase 1 lb tall. • Grated en agua y sal (con aditivo)*. Envase ½ lb tuna.
Jurel	*Trachurus picturatus murphyi; Trachurus symmetricus; Trachurus spp., Decapterus spp.*	• Grated en agua y sal. Envase ½ lb tuna. • Trozos en aceite vegetal. Envase ½ lb tuna. • Entero en agua y sal. Envase 1 lb tall • Entero en salsa de tomate. Envase oval. • Entero en salsa de tomate. Envase 1 lb tall. • Grated en agua y sal. Envase 1 lb tall.
Caballa	*Scomber japonicus peruanus; Scomber scombrus; Scomber spp.*	• Entero en agua y sal. Envase 1 lb tall. • Grated en agua y sal. Envase ½ lb tuna. • Trozos en aceite vegetal. Envase ½ lb tuna. • Filete en aceite vegetal. Envase ½ tuna.
Bonito	*Sarda chilensis; Sarda orientalis; Sarda sarda; Auxis thazard; Auxis rochei; Sarda spp.*	• Solido en aceite vegetal. Envase ½ lb tuna. • Filete en aceite vegetal. Envase ½ lb tuna. • Trozos en aceite vegetal. Envase ½ lb tuna.
Atún	*Thunnus alalunga, Thunnus albacares, Thunnus obesus, Thunnus thynnus, Thunnus Thunnus atlanticus, Thunnus macoyi, Thunnus tonggol, Euthynnus affinis, Euthynnus alletieratus, Euthynnus lineatus, Kasuwonus pelamis, Thunnus spp.*	• Sólido, en aceite vegetal. Envase ½ lb tuna. • Lomo, en aceite vegetal. Envase ½ lb tuna. • Filete, en aceite vegetal. Envase ½ lb tuna. • Trozos (chunk) en aceite vegetal. Envase ½ lb tuna. • Grated en aceite vegetal. Envase ½ lb tuna.
(*) El aditivo declarado por la empresa es: Dióxido de Titanio (TiO_2) < 025% 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-181-14-DG SANIPES.**

Callao, 23 de Setiembre de 2014

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
AREA INSPECCIONES Y HABILITACIONES
I.T.P.

INSTITUTO TECNOLOGICO DE LA PRODUCCION
I.T.P.
Ing. ALFREDO EUSEBIO CASADO CORNEJO
Director General
Servicio Nacional de Sanidad Pesquera