



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)

PROTOCOLO TÉCNICO HABILITACIÓN O REGISTRO DE PLANTA DE PROCESAMIENTO INDUSTRIAL

N° PTH-024-14-BR-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 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 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 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 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 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 VIGILANCIAS 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.
Ing. ALFREDO EUSEBIO CASADO CORNEJO
Director General
Servicio Nacional de Sanidad Pesquera



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

ANEXO I

DEL PROTOCOLO TÉCNICO N° PTH-024-14-BR-DG SANIPES

La infraestructura pesquera de la empresa PESQUERA MIGUEL ANGELS.A.C., ubicada en CARRETERA PANAMERICANA NORTE KM. 441, SECTOR LA PRIMAVERA - HUAMANCHACATE, 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"> • Desmenuzado (Grated) en agua y sal, con o sin aditivo*. Envase ½ Lb. Tuna. • Desmenuzado (Grated) en aceite vegetal, con o sin aditivo*. Envase ½ Lb. Tuna. • Desmenuzado (Grated) en agua y sal, con o sin aditivo*. Envase 1 Lb. Tall. • Desmenuzado (Grated) en aceite vegetal, con o sin aditivo*. Envase 1 Lb. Tall. • Entero en salsa de tomate. Envase 1 Lb. Tall. • Entero en aceite vegetal. Envase ¼ Club (RR-125) • Entero en salsa de tomate. Envase 1 Lb. Oval. • Entero en salsa de tomate. Envase Tinapon. • Entero en salsa de tomate. Envase Tinapa.
Jurel	<i>Trachurus picturatus murphyi</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Desmenuzado (Grated) en agua y sal. Envase ½ Lb. Tuna. • Desmenuzado (Grated) en aceite vegetal. Envase ½ Lb. Tuna. • Filete/Lomo en aceite vegetal. Envase ½ Lb. Tuna. • Desmenuzado (Grated) en agua y sal. Envase 1 Lb. Tall. • Entero en salsa de tomate. Envase 1 Lb. Tall. • Entero en salsa de tomate. Envase 1 Lb. Oval. • Desmenuzado (Grated) en aceite vegetal. Envase 1 Lb. Tall. • Entero en agua y sal. Envase 1 Lb. Tall.
Caballa	<i>Scomber sp., Scomber japonicus</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Filete/sólido/lomo en aceite vegetal. Envase ½ Lb. Tuna. • Trozos (Chunk)/Trocitos (Flakes) en aceite vegetal. Envase ½ Lb. Tuna.
Atún	<i>Thunnus sp., Thunnus obesus, Thunnus albacares, Thunnus alalunga, Thunnus thynnus.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Filete/sólido/lomo en aceite vegetal. Envase ½ Lb. Tuna.
Barrilete	<i>Katsuwonus pelamis</i>	
Machete y/o sardina	<i>Ethmidium maculatum</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Entero en salsa de tomate. Envase 1 Lb. Tall.
Machete de hebra	<i>Opisthonema spp., Opisthonema libertate</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Entero en salsa de tomate. Envase 1 Lb. Oval.

(*) 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-024-14-BR-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