



PERÚ

Ministerio de la Producción

Instituto Tecnológico de la Producción ITP

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-031-14-DG SANIPES

EMITIDO A:

EXPEDIENTE: 024.14.HS.

RAZÓN SOCIAL: CORPORACIÓN DE INGENIERÍA DE REFRIGERACIÓN S.R.L. COINREFRI.

DIRECCIÓN LEGAL: AV. LA MARINA 224, DISTRITO DE PUEBLO LIBRE, DEPARTAMENTO DE LIMA.

REPRESENTANTE LEGAL: FRANCISCO TAKAHASHI IGUCHI.

INFRAESTRUCTURA PESQUERA: PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS.

LICENCIA DE OPERACIÓN: RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 089-99-PE/DNPP.

DIRECCIÓN: ESTACIÓN NAVAL DE PAITA, SITO EN PLAYA SECA S/N, DISTRITO Y PROVINCIA DE PAITA, DEPARTAMENTO DE PIURA.

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

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

CON EL RESULTADO SIGUIENTE:

LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS ANTES SEÑALADA, CON ACTA DE AUDITORÍA/INSPECCIÓN AH N° 009-2014-PAI, SE ENCONTRÓ EN ADECUACIÓN A LAS CONDICIONES OPERATIVAS EXIGIDAS EN LA NORMATIVA SANITARIA PESQUERA.

LA HABILITACIÓN O REGISTRO DE PLANTA P073-PAI-CRIG ENTRA EN VIGOR EL 09 DE ABRIL DE 2014 TENIENDO UNA 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 AUDITORÍA N° IAH-011-14-CG-PAI-DIH/DG SANIPES Y EL OFICIO N° 628-2014-ITP/DG SANIPES, DE FECHA 04.04.2014 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 DE LA DG SANIPES Y EN CASO DE INCUMPLIMIENTO A LA NORMATIVA SANITARIA PESQUERA PODRÁ SER SUSPENDIDA, CANCELADA O REVOCADA SIN PERJUICIO DE LAS OTRAS SANCIONES CONTEMPLADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA PESQUERA VIGENTE.

CALLAO, 09 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-031-14-DG SANIPES

La infraestructura pesquera de la empresa **CORPORACIÓN DE INGENIERÍA DE REFRIGERACIÓN S.R.L. COINREFRI.**, ubicada en la **ESTACIÓN NAVAL DE PAITA, SITIO EN PLAYA SECA S/N, DISTRITO Y PROVINCIA DE PAITA, DEPARTAMENTO DE PIURA.**, está habilitado a partir del **09 de abril de 2014**, 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 |
|--------------|---|---|
| Pota | <i>Dosidicus gigas</i> | Entero; tubo; filete; tentáculos; tentáculo con o sin sazoador; aletas; anillas; tiras; botones; dados; mixtura; piezas; trozos; recortes; minced; minced-pulpa molida; tabletas; palitos; salchichas; rodajas; surimi; gónadas entero o trozos; cartilago entero o trozos; nuca entera, nuca en trozos y piezas; pluma entera, en trozos y piezas; órgano reproductor; entero, puntas; pedazos; carne de pico entero en trozos, pedazos limpios; sin vísceras. Crudo y/o cocido congelado individualmente (IQF) y en bloque. |
| Calamar | <i>Loligo spp</i> | Entero, tubo, filete, tentáculos y aletas, anillas, tiras, mixtura y recortes. Crudo congelado individualmente (IQF) y en bloque. |
| Pulpo | <i>Octopus vulgaris</i> | Entero y eviscerado. Crudo congelado individualmente (IQF) y en bloque. |
| Merluza | <i>Merluccius gayi peruanus</i> | Entero, sin cabeza y sin vísceras con o sin cola (HG y HGT), filetes con o sin espinas, pedazos, piezas, trozos, minced (pulpa molida, tabletas, palitos, salchicha, rodajas), tiras/palitos de filete sin piel y sin espinas. Crudo congeladas individualmente (IQF) y en bloques. |
| Perico | <i>Coryphaena hippurus</i> | Entero eviscerado, sin cabeza y sin vísceras con o sin cola (HG y HGT), sin vísceras y sin agallas (GG), filete con o sin piel, porciones, pedazos, piezas, trozos y medallones o rodajas, tiras/palitos de filetes sin piel y sin espinas, cabeza entera o en trozos/pedazos. Crudo congelado individualmente (IQF) y en bloque. |
| Atún | <i>Thunnus albacares, Thunnus spp.</i> | Entero, sin cabeza y sin vísceras con o sin cola (HG y HGT), filete con o sin piel, trozos, medallones o rodajas. Congelado individualmente (IQF) y en bloque. |
| Tollo | <i>Mustelus spp</i> | Sin cabeza y sin vísceras y sin agallas (HG, GG), trozos, filetes con o sin piel, trozos con o sin piel, medallones y rodajas. Crudo congelado individualmente (IQF) y en bloque. |
| Tiburón | <i>Carcharhinus spp, Prionace glauca, Isurus spp.</i> | |
| Pez espada | <i>Xiphius gladius</i> | |
| Caballa | <i>Scomber japonicus</i> | Entero, sin cabeza y sin vísceras con o sin cola (HG y HGT), corte mariposa, filete con y sin piel, trozos, medallones o rodajas. Crudo congelado individualmente (IQF) y en bloque. |
| Jurel | <i>Trachurus picturatus murphyi</i> | |
| Sardina | <i>Sardinops sagax sagax</i> | |
| Anchoveta | <i>Engraulis ringens</i> | Entera, sin cabeza y sin vísceras con o sin cola (HG y HGT), dressed y corte mariposa. Crudo congelado individualmente (IQF) y en bloque. |
| Pejerrey | <i>Odontesthes regia regia</i> | |





PERÚ

Ministerio de la Producción

Instituto Tecnológico de la Producción ITP

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

| NOMBRE COMÚN | NOMBRE CIENTIFICO | PRESENTACION |
|-------------------|--|---|
| Chiri | <i>Peprilus medius, Peprilus snyderi, Stromateus stellatus</i> | Entera, sin cabeza y sin vísceras con o sin cola (HG y HGT), sin vísceras y sin agallas (GG). Crudo congelado individualmente (IQF) y en bloque. |
| Concha de abanico | <i>Argopecten purpuratus</i> | Tallo con o sin gónadas, tallo en una valva, gónada, trozos o piezas de tallo con o sin gónadas, entera, tallo con o sin coral en media valva, tallo con o sin coral con vísceras en media valva, tallo con o sin gónadas con o sin manto con o sin vísceras con o sin media valva, manto. Crudo congelado individualmente (IQF) y en bloque. |
| Pepino de mar | <i>Patallus mollis</i> | Entero, eviscerado, salado y seco. Crudo cocido congelado. |
| Langostino | <i>Penaeus spp, xiphopenaeus spp</i> | Entero, cola sin caparazón (Shell off), cola con caparazón (Shell on), pelado devenado (P&D), pelado sin devenar (PUD), pelado (PTO), corte mariposa devenado, sin caparazón, sin cabeza con cola (BTO), corte mariposa, devenado, sin caparazón, sin cabeza y sin cola (BF). Crudo congelado individualmente (IQF) y en bloque. |



El presente Anexo I forma parte del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial N° PTH-031-14-DG SANIPES.

Callao, 09 de abril de 2014.

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA PRODUCCIÓN
I.T.P.

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