



PERÚ

Ministerio
de la ProducciónInstituto Tecnológico
de la Producción
ITP

"Año de la Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria"
"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"

COMUNICADO N° 108 – 2013-DG-SANIPES/ITP

REQUERIMIENTOS SANITARIOS RELACIONADOS CON LA EXPORTACION DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS A LA UNION ADUANERA (BIELORUSIA, KAZAJISTAN Y RUSIA)

Señores:

ENTIDADES DE APOYO AL SANIPES (EA)
INFRAESTRUCTURAS PESQUERAS Y/O ACUICOLAS
GREMIOS EMPRESARIALES PESQUEROS
USUARIOS EN GENERAL

La Dirección General del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (DG-SANIPES), hace de conocimiento a todas las EAs, los requerimientos unificados sanitarios exigidos por la Unión Aduanera (conformada por Bielorusia, Kazajistan y Rusia), a través de la Agencia Federal y Protección del Consumidor (ROSPOTREBNADZOR) y aprobados mediante Resolución de la Comisión de la Unión Aduanera N° 299, relacionados con la certificación oficial sanitaria de productos hidrobiológicos, según el detalle del Anexo 01.

Cabe precisar, que las características microbiológicas, químicas, toxicológicas y radiológicas de la producción pesquera, el contenido de ficotoxinas y otros contaminantes (para moluscos), corresponden a las exigencias veterinarias y sanitarias vigentes y a los requerimientos de la Unión Aduanera de Bielorusia, Kazajistan y Rusia. Así mismo, el embalaje y los envases corresponden a los requerimientos de higiene de la Unión Aduanera.

El resultado de los métodos de ensayo se debe expresar solo en las unidades establecidas en los indicadores correspondientes.

Al respecto, la DG-SANIPES, establece como plazo para la adecuación al presente requerimiento hasta el 31 de Mayo del 2014, cumpliendo lo establecido en el Procedimiento PR-SANIPES/DNAS-01, Rev.02, Junio 2011 "Autorización de las Entidades de Apoyo al SANIPES", sobre ampliación de autorización.

Lo que se comunica para los fines pertinentes.

Callao, 04 de Diciembre del 2013

DIRECTOR
GENERAL

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

DIRECCION
EJECUTIVA
CIENTIFICA

Sra. MERCEDES INES CARAZO DE CABELLOS
Directora Ejecutiva Científica
Instituto Tecnológico de la Producción - ITP

ANEXO 01
REQUERIMIENTOS SANITARIOS PARA PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS DE LA UNIÓN ADUANERA

3. Pescado, objetos de pesca que no sean pescado y productos derivados de su procesamiento — Grupo 03, Grupo 16 (productos listos para consumir)

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
3.1. Peces vivos, peces frescos, enfiados, congelados, carne de pez molida, filete, carne de mamíferos marítimos	Elementos tóxicos		
	plomo	1	
		2,0 atún, pez espada, esturión blanco	
	arsénico	1,0 de agua dulce 5,0 de agua salada	
	cadmio	0,2	
	mercurio	0,3 de agua dulce no carnívoro 0,6 de agua dulce carnívoro	
	histamina	100,0 atún, caballa, salmón, arenque	
	Antibióticos (peces que se tengan en embalses y nansas):		
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<1 mg/kg
	Nitrosaminas:	0,003	
	suma del NDMA y NDEA		
	Dioxinas**** (se determinará en caso de haber una suposición fundamentada de su presencia en la materia prima)	0,000004	
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α, β, γ - isómeros)	0,2 de agua salada, carne de mamíferos marítimos 0,03 de agua dulce	
	DDT y sus metabolitos	0,2 de agua salada 0,3 de agua dulce 2,0 acipenséridos, salmónidos, arenque gordo 0,2 carne de mamíferos marítimos	
	Ácido 2,4-D, sus sales y éteres	no se permite, de agua dulce	
	Policloruros de bifenilo	2	
Indicadores de parasitología: Los indicadores de parasitología de la seguridad del pescado, crustáceos, moluscos, anfibios, reptiles y productos derivados de su procesamiento deberán estar conformes con los requerimientos del Anexo 2 de la Sección 1 del Capítulo II de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión			
3.1.1. Pescado fresco y pescado vivo	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), 0,01	no se permite	
	S.aureus, en 0,01 g		
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite	
	V.parahaemolyticus, UFC/g, no más de	100 para pescado de agua salada	
3.1.2. Pescado enfiado, congelado	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁵	
	BGKP (coliformes), 0,001 g	no se permite	
	S.aureus, en 0,01 g		
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite	
	V.parahaemolyticus, UFC/g, no más de	100 para pescado de agua salada	
	3.1.3. Productos de pescado enfiados y congelados: - filete de pescado, pescado	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁵
BGKP (coliformes), 0,001 g		no se permite	
S.aureus, en 0,01 g			
patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g		no se permite	
V.parahaemolyticus, UFC/g, no más de		100 para pescado de agua salada	
clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g (en productos embalados al vacío)		no se permite	
- carne molida de pescado para artículos de carne molida en formas, incluyendo con ingredientes a base de harina;	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁵	
	BGKP (coliformes), 0,001 g	no se permite	
	S.aureus, en 0,01 g		
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite	
	V.parahaemolyticus, UFC/g, no más de	100 para pescado de agua salada	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g (en productos embalados al vacío)	no se permite	
- carne molida de pescado de condición especial	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), 0,01 g	no se permite	
	S.aureus, en 0,1 g		
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g	no se permite	
	V.parahaemolyticus, UFC/g, no más de	100 para pescado de agua salada	
3.2. Conservas y preservas de pescado	Elementos tóxicos		
	plomo	1	
		2,0 atún, pez espada, esturión blanco	
	arsénico	1,0 de agua dulce 5,0 de agua salada	
	cadmio	0,2	
	mercurio	0,3 de agua dulce no carnívoro 0,6 de agua dulce carnívoro 0,5 de agua salada 1,0 atún, pez espada, esturión blanco	
	estaño	200 en tara de hojalata prefabricada	
	chromo	0,5 en tara cromada	
	Antibióticos* (peces que se tengan en embalses y nansas):		
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	Benzopireno	0,005 para productos ahumados	
	Histamina	100,0 atún, caballa, salmón, arenque	
	Nitrosaminas:	0,003	
	suma del NDMA y NDEA		



ANEXO 01
REQUERIMIENTOS SANITARIOS PARA PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS DE LA UNIÓN ADUANERA

3. Pescado, objetos de pesca que no sean pescado y productos derivados de su procesamiento — Grupo 03, Grupo 16 (productos listos para consumir)

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones	
3.2. Conservas y preservas de pescado	Dioxinas***	0.000004		
	Pesticidas**:			
	Hexaclorano (α, β, γ - isómeros)	0,2 de agua salada, carne de mamíferos marítimos 0,03 de agua dulce		
	DDT y sus metabolitos	0,2 de agua salada		
		0,3 de agua dulce		
		2,0 acipenséridos, salmónidos, arenque gordo		
	0,2 carne de mamíferos marítimos			
Ácido 2,4-D, sus sales y éteres no se permite, de agua dulce				
Polocloruros de bifenilo 2,0				
Indicadores de parasitología:				
Los indicadores de parasitología de la seguridad del pescado, crustáceos, moluscos, anfibios, reptiles y productos derivados de su procesamiento deberán estar conformes con los requerimientos del Anexo 2 de la Sección 1 del Capítulo II de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control)				
3.2.1. Preservas en salazón picante y especial de pescado troceado y no troceado	Indicadores microbiológicos:			
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁵		
	BGKP (coliformes), 0,01 g	no se permite		
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite		
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite		
	mohos, UFC/g, no más de	10		
	levaduras, UFC/g, no más de	100		
3.2.2. Preservas de poca sal en salazón picante y especial de pescado:	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁵		
	BGKP (coliformes), 0,01 g	no se permite		
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite		
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite		
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite		
	mohos, UFC/g, no más de	10		
	levaduras, UFC/g, no más de	100		
- no troceado	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴		
	BGKP (coliformes), 0,01 g	no se permite		
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite		
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite		
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite		
	mohos, UFC/g, no más de	10		
	levaduras, UFC/g, no más de	100		
- troceado	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴		
	BGKP (coliformes), 0,01 g	no se permite		
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite		
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite		
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite		
	mohos, UFC/g, no más de	10		
	levaduras, UFC/g, no más de	100		
3.2.3. Preservas de pescado troceado con adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, con aderezos y sin aderezos (incluso de salmónidos)	QMAFAnM, UFC/g, no más de	2x10 ⁵		
	BGKP (coliformes), 0,01 g	no se permite		
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite		
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite		
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite		
	mohos, UFC/g, no más de	10		
	levaduras, UFC/g, no más de	100		
3.2.4. Preservas Pastas - pastas de pescado	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁵		
	BGKP (coliformes), 0,01 g	no se permite		
	S.aureus, en 0,1 g	no se permite		
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite		
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite		
	mohos, UFC/g, no más de	10		
	levaduras, UFC/g, no más de	100		
- de pasta de albúmina	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁵		
	BGKP (coliformes), 0,1 g	no se permite		
	S.aureus, en 0,1 g	no se permite		
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g	no se permite		
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite		
	mohos	10		
	levaduras	100		
3.2.5. Preservas de pescado sometido a tratamiento térmico	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴		
	BGKP (coliformes), 1,0 g	no se permite		
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite		
	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g	no se permite		
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite		
3.2.6. Conservas de pescado en envases de cristal, aluminio y hojalata	Deberán satisfacer los requerimientos de esterilidad industrial para conservas del Grupo A, de acuerdo al Anexo 1 a la Sección 1 del Capítulo II de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control)			
3.2.7. Semi conservas pesterizadas de pescado en	Deberán satisfacer los requerimientos de esterilidad industrial para conservas del grupo E, de acuerdo al Anexo 1 a la Sección 1 del Capítulo II de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías			



ANEXO 01
REQUERIMIENTOS SANITARIOS PARA PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS DE LA UNIÓN ADUANERA

3. Pescado, objetos de pesca que no sean pescado y productos derivados de su procesamiento — Grupo 03, Grupo 16 (productos listos para consumir)

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
3.3. Pescado desecado, curado, ahumado, salado, picante, marinado, culinaria de pescado y demás productos de pescado listos para consumir	Elementos tóxicos (recalculando al producto primario considerando el contenido de sustancias secas en el mismo y en el producto terminado)		
	plomo	1 2,0 atún, pez espada, esturión blanco	
	arsénico	1,0 de agua dulce 5,0 de agua salada	
	cadmio	0.2	
	mercurio	0,3 de agua dulce no carnívoro 0,6 de agua dulce carnívoro 0,5 de agua salada 1,0 atún, pez espada, esturión blanco	
	Antibióticos* (peces que se tengan en embalses y nansas):		
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	Histamina (recalculando al producto primario considerando el contenido de sustancias secas en el mismo y en el producto terminado)	100,0 atún, caballa, salmón, arenque	
	Nitrosaminas:	0.003	
	suma del NDMA y NDEA		
	Dioxinas (se determinarán en caso de haber una suposición fundamentada de su presencia en la materia prima)	0.000004	
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α, β, γ - isómeros)	0.2	
	DDT y sus metabolitos	0.4 2,0 lomo curado de esturión u otro pescado de carne roja, arenque gordo	
	Benzopireno	0,005 pescado ahumado	
Policloruros de bifenilo (recalculando al producto primario considerando el contenido de sustancias secas en el mismo y en el producto terminado)	2		
Indicadores de parasitología: Los indicadores de parasitología de la seguridad del pescado, crustáceos, moluscos, anfibios, reptiles y productos derivados de su procesamiento deberán estar conformes con los requerimientos del Anexo 2 de la Sección 1 del Capítulo II de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control)			
3.3.1. Productos de pescado ahumados en caliente, incluyendo los congelados	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), 1,0 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g	no se permite	
patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite		
3.3.2. Productos de pescado ahumados en frío, incluyendo los congelados - no troceados	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g de productos embalados al vacío	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite	
- troceados, incluso en trozos (pedazos, para servir)	V.parahaemolyticus, UFC/g, no más de	10, para pescado de agua salada	
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	3x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g de productos embalados al vacío	no se permite	
patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite		
- lomo curado de esturión u otro pescado de carne roja ahumado en frío, incluyendo cortado en trozos	V.parahaemolyticus, UFC/g, no más de	10 para pescado de agua salada	
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	7,5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g de productos embalados al vacío	no se permite	
patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite		
- surtido de embutidos, carne molida de lomo curado de esturión u otro pescado de carne roja, artículos con condimentos	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁵	
	BGKP (coliformes), en 0,01 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g de productos embalados al vacío	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite	
3.3.3. Pescado troceado ligeramente ahumado, poco salado, incluyendo filete de pescado de agua salada, embalado en vacío	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus, en 0,1 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g de productos embalados al vacío	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite	
V.parahaemolyticus, UFC/g, no más de	10 para pescado de agua salada		



ANEXO 01
REQUERIMIENTOS SANITARIOS PARA PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS DE LA UNIÓN ADUANERA

3. Pescado, objetos de pesca que no sean pescado y productos derivados de su procesamiento — Grupo 03, Grupo 16 (productos listos para consumir)

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
3.3.4. Pescado salado, picante, marinado, incluyendo el congelado:	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁵	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g de productos embalados al vacío	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite	
- troceado salado y poco salado, incluyendo los salmónidos, sin conservantes, filete, en trozos con relleno, condimentos, aderezos, aceite vegetal	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁵	
	BGKP (coliformes), en 0,01 g	no se permite	
	S.aureus en 0,1 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g de productos embalados al vacío	no se permite	
3.3.5. Pescado curado	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
	levaduras, UFC/g, no más de	100	
3.3.6. Pescado curado y desecado	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g (embalados al vacío)	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos y levaduras, UFC/g, no más de	100	
3.3.7. Pescado desecado	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g, embalados al vacío	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos y levaduras, UFC/g, no más de	100	
3.3.8. Sopas secas con pescado	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁵	
	BGKP (coliformes), en 0,001 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos y levaduras, UFC/g, no más de	100	
3.3.9. Artículos de culinaria sometidos a tratamiento térmico: - pescado y artículos de carne molida, pastas, patés, gratinados, fritos, cocidos, en relleno y etc.; con componentes de harina (pasteles, pelmeni y etc.); incluyendo los congelados;	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g, productos embalados al vacío	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos y levaduras, UFC/g, no más de	100	
- de múltiples componentes, artículos refritos, plov (arroz con componentes), entradas, mariscos estofados con verduras, incluyendo los congelados;	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), en 0,01 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g, productos embalados al vacío	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
- productos gelatinados: gelatina,	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
3.3.10. Artículos de culinaria sin - ensaladas de pescado y mariscos sin compostura	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	Proteus, en 0,1 g	no se permite	
- ensaladas de pescado y mariscos con composturas (mayonesa, salsa y otras)	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus, en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	E.coli, en 0,1 g	no se permite	
	Proteus, en 0,1 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
	levaduras, UFC/g, no más de	100	
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
- pescado salado picado, patés, pastas	QMAFAnM, UFC/g, no más de	2x10 ⁵	
	BGKP (coliformes), en 0,01 g	no se permite	
	S.aureus, en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	Proteus, en 0,1 g	no se permite	
- mantequilla de arenque, huevas de pescado, cangrejo de mar	QMAFAnM, UFC/g, no más de	2x10 ⁵	
	BGKP (coliformes), en 0,001 g	no se permite	
	S.aureus, en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	Proteus, en 0,1 g	no se permite	



ANEXO 01
REQUERIMIENTOS SANITARIOS PARA PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS DE LA UNIÓN ADUANERA

3. Pescado, objetos de pesca que no sean pescado y productos derivados de su procesamiento — Grupo 03, Grupo 16 (productos listos para consumir)

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones	
3.3.11. Productos cocidos y congelados: - almuerzos y entradas de pescado listos para consumir, de congelamiento rápido, panqueques con pescado, relleno de pescado, incluyendo los embalados al vacío	QMAFAnM, UFC/g, no más de	2x10 ⁴		
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite		
	S.aureus, en 0,1 g	no se permite		
	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g, productos embalados al vacío	no se permite		
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite		
	Enterococos, UFC/g, no más de en productos de pedazos de porciones	1x10 ³		
- productos estructurados (palitos de cangrejo* y etc.)	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ³		
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite		
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite		
	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g, productos embalados al vacío	no se permite		
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite		
	Enterococos, UFC/g, no más de en productos de pedazos de porciones	2x10 ³		
3.3.12. Mayonesa a base de caldos de pescado	BGKP (coliformes), en 0,01 g	no se permite		
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite		
	moños, UFC/g, no más de	10		
	levaduras, UFC/g, no más de	100		
3.4. Huevas de pescado y lecha y productos derivados; análogos de las huevas de pescado	Elementos tóxicos:			
	plomo	1		
	arsénico	1		
	cadmio	1		
	mercurio	0,2		
	Antibióticos* (peces que se tengan en embalses y nansas):			
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg	
	Pesticidas**:			
	DDT y sus metabolitos	2,0		
	Hexaclorano (α, β, γ - isómeros)	0,2		
	Policloruros de bifenilo	2,0		
Indicadores de parasitología: Los indicadores de parasitología de la seguridad del pescado, crustáceos, moluscos, anfibios, reptiles y productos derivados de su procesamiento deberán estar conformes con los requerimientos del Anexo 2 de la Sección 1 del Capítulo II de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control)				
3.4.1. Lechas y huevas de pescado no depuradas, enfriadas y congeladas	Indicadores microbiológicos:			
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴		
	BGKP (coliformes), en 0,001 g	no se permite		
	S.aureus, en 0,01 g	no se permite		
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite		
	L.monocytogenes, en 25 g	no se permite		
3.4.2. Lechas saladas	V.parahaemolyticus, UFC/g, no más de	100 para pescado de agua salada		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁵		
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite		
	S.aureus, en 0,1 g	no se permite		
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite		
	L.monocytogenes, en 25 g	no se permite		
3.4.3. Productos culinarios de huevas: - sometidos a tratamiento térmico;	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁴		
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite		
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite		
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite		
	- platos de múltiples componentes sin tratamiento térmico después del mezclado	QMAFAnM, UFC/g, no más de	2x10 ⁵	
		BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
S.aureus, en 0,1 g		no se permite		
patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g		no se permite		
L.monocytogenes, en 25 g		no se permite		
Proteus en 0,1 g		no se permite		
3.4.4. Caviar de acipenséridos - en granos en latas, caviar salado prensado	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁴		
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite		
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite		
	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g	no se permite		
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite		
	moños, UFC/g, no más de	50		
	levaduras, UFC/g, no más de	50		
	- en granos pasteurizado	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ³	
		BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	
		S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g		no se permite		
patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g		no se permite		
moños en 0,1 g		no se permite		
levaduras en 0,1 g	no se permite			



ANEXO 01
REQUERIMIENTOS SANITARIOS PARA PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS DE LA UNIÓN ADUANERA

3. Pescado, objetos de pesca que no sean pescado y productos derivados de su procesamiento — Grupo 03, Grupo 16 (productos listos para consumir)

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
- en bolsas poco salado, salado	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
	levaduras, UFC/g, no más de	100	
3.4.5. Caviar de salmónidos en granos salado: - en latas, barricas	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁵	
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
	levaduras, UFC/g, no más de	300	
- de bolsas congeladas	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
	levaduras, UFC/g, no más de	200	
3.4.6. Huevas de otros tipos de pescado: - libres de las bolsas, saladas, en bolsas, poco saladas, ahumadas, curadas	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁵	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
	levaduras, UFC/g, no más de	300	
- pasteurizadas	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ³	
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos en 0,1 g	no se permite	
	levaduras en 0,1 g	no se permite	
3.4.7. Análogos de huevas de pescado, incluyendo las de albúmina	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
35. Hígado de pescado y derivados	Elementos tóxicos:		
	plomo	1	
	cadmio	0.7	
	mercurio	0.5	
	estaño	200,0 para conservas en tara de hojalata prefabricada	
	romo	0,5 para conservas en tara cromada	
	Antibióticos* (peces que se tengan en embalses y nansas):		
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	Pesticidas**:		
	DDT y sus metabolitos	3	
	Hexaclorano (α, β, γ - isómeros)	1	
	Policloruros de bifenilo	5	
	Indicadores de parasitología:		
	Los indicadores de parasitología de la seguridad del pescado, crustáceos, moluscos, anfibios, reptiles y productos derivados de su procesamiento, deberán estar conformes con los requerimientos del Anexo 2 de la Sección 1 del Capítulo II de los requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control).		
3.5.1. Conservas de hígado de pescado	Indicadores microbiológicos: Deberán satisfacer los requerimientos de esterilidad industrial para conservas del Grupo A, de acuerdo al Anexo 1 a la Sección 1 del Capítulo II de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control).		
3.5.2. Hígado, cabezas de peces congeladas	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁵	
	BGKP (coliformes), en 0,001 g	no se permite	
	S.aureus, en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
	V.parahaemolyticus, UFC/g, no más de	100 para pescado de agua salada	



ANEXO 01
REQUERIMIENTOS SANITARIOS PARA PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS DE LA UNIÓN ADUANERA

3. Pescado, objetos de pesca que no sean pescado y productos derivados de su procesamiento — Grupo 03, Grupo 16 (productos listos para consumir)

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones	
3.6. Aceite de hígado de bacalao	Indicadores de deterioro a raíz de oxidación:			
	número ácido, mg UFC/g	4		
	número de peróxido, mol de oxígeno activo/kg	10		
	Elementos tóxicos:			
	plomo 1,0			
	arsénico 1,0			
	cadmio 0,2			
	mercurio 0,3			
	Pesticidas**:			
	DDT y sus metabolitos	0.2		
	Hexaclorano (α, β, γ - isómeros)	0.1		
Policloruros de bifenilo	3			
Dioxinas**** (se determinarán en caso de haber una suposición fundamentada de su presencia en la materia prima)	0,000002 recalculando a grasas			
3.7. Objetos de pesca que no son pescados: (moluscos, crustáceos y demás acótilos, algas y hierbas marinas) y sus derivados, anfibios y reptiles:	Indicadores de parasitología:			
	Los indicadores de parasitología de la seguridad del pescado, crustáceos, moluscos, anfibios, reptiles y productos derivados de su procesamiento, deberán estar conformes con los requerimientos del Anexo 2 de la Sección 1 del Capítulo II de los requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control).			
	Elementos tóxicos:			
	plomo	10		
	arsénico	5		
	cadmio	2		
	mercurio	0.2		
	Antibióticos* (peces que se tengan en embalses y nansas):			
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg	
	- algas y hierbas marinas	Elementos tóxicos:		
		plomo	0.5	
arsénico		5		
cadmio		1		
- moluscos y crustáceos	Ficotoxinas			
	veneno paralítico de moluscos (saxitoxina)	0.8	moluscos	
		20	moluscos	
	veneno amnésico de moluscos (ácido domoico)	30	Organos Internos de Cangrejos	
			moluscos	
	veneno diarreico de moluscos (ácido okadaico)	0.16	moluscos	
3.7.1. Objetos de pesca que no son pescado ± crustáceos y demás acótilos (mariscos cefalópodos y acardos, radiados y etc.):	Indicadores microbiológicos:			
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴		
	BGKP (coliformes), en 0,01 g	no se permite		
	S.aureus, en 0,01 g	no se permite		
	- vivos;	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
		V.parahaemolyticus, UFC/g, no más de	100	
	- enfriados, congelados	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁵	
		BGKP (coliformes), en 0,001 g	no se permite	
		S.aureus, en 0,01 g	no se permite	
		patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
		V.parahaemolyticus, UFC/g, no más de	100	
3.7.2. Objetos de pesca que no son pescado - moluscos bivalvos (mejillones, ostras, peine y etc.):	Indicadores microbiológicos:			
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ³		
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite		
	S.aureus, en 0,1 g	no se permite		
	- vivos	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g	no se permite	
		patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
		E.coli, en 1,0 g	no se permite	
		Enterococos en 0,1 g	no se permite	
		V. parahaemolyticus, UFC/g, en 25 g para los marinos	no se permite	
	- enfriados, congelados	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴	
		BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
S.aureus, en 0,1 g		no se permite		
patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes en 25 g		no se permite		
V.parahaemolyticus, UFC/g, para los marinos		100		
3.7.3. Preservas de objetos de pesca que no son pescado con adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, con aderezo y sin aderezo	Indicadores microbiológicos:			
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	2x10 ⁵		
	BGKP (coliformes), en 0,01 g	no se permite		
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite		
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite		
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite		
	mohos, UFC/g, no más de	10		
levaduras, UFC/g, no más de	100			



ANEXO 01
REQUERIMIENTOS SANITARIOS PARA PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS DE LA UNIÓN ADUANERA

3. Pescado, objetos de pesca que no sean pescado y productos derivados de su procesamiento — Grupo 03, Grupo 16 (productos listos para consumir)

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones	
3.7.4. Preservas de carne de mariscos bivalvos	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴		
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite		
	S.aureus, en 0,1 g	no se permite		
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite		
	mohos, UFC/g, no más de	10		
	levaduras, UFC/g, no más de	100		
3.7.5. Conservas de objetos de pesca que no son pescado	Deberán satisfacer los requerimientos de esterilidad industrial para conservas del Grupo A, de acuerdo al Anexo 1 a la Sección 1 del Capítulo II de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control).			
3.7.6. Productos curados y desecados de acótilos marinos	QMAFAnM, UFC/g, no más de	2x10 ⁴		
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite		
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g	no se permite		
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite		
	mohos y levaduras, UFC/g, no más de	100		
3.7.7. Productos cocidos y congelados de objetos de pesca que no son pescado: - crustáceos;	QMAFAnM, UFC/g, no más de	2x10 ⁴		
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite		
	S.aureus, en 0,1 g	no se permite		
	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g en embalaje al vacío	no se permite		
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes en 25 g	no se permite		
	Enterococos, UFC/g, no más de:			
	- en productos de pedazos en porciones;	1x10 ³		
	- en productos molidos	2x10 ³		
- carne de mariscos, platos de carne de mariscos bivalvos;	QMAFAnM, UFC/g, no más de	2x10 ⁴		
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite		
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite		
	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g en embalaje al vacío	no se permite		
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes en 25 g	no se permite		
	Enterococos, UFC/g, no más de:			
	- en productos de pedazos de porciones;	1x10 ³		
	- en productos molidos	2x10 ³		
- platos de carne de mariscos	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁴		
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite		
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite		
	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g en embalaje al vacío	no se permite		
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes en 25 g	no se permite		
	Enterococos, UFC/g, no más de:			
	- en productos de pedazos de porciones;	1x10 ³		
	- en productos molidos	2x10 ³		
- de carne de camarones, cangrejos, cangrejos de mar	QMAFAnM, UFC/g, no más de	2x10 ⁴		
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite		
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite		
	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g en embalaje al vacío	no se permite		
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes en 25 g	no se permite		
	Enterococos, UFC/g, no más de:			
	- en productos de pedazos en porciones;	1x10 ³		
	- en productos molidos	2x10 ³		
3.7.8. Objetos de pesca de mar desecados y de albúmina:	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴		
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite		
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g (en embalaje al vacío)	no se permite		
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite		
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite		
- caldo seco de mejillones, cubitos de caldo y pastas, albúmina aislada;	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ³		
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite		
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite		
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite		
- hidrolizado de mejillones (MIGI-K);	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ³		
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite		
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite		
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite		
- concentrado de albúminas y carbohidratos de mejillones	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite		
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite		
	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g (en embalaje al vacío)	no se permite		
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite		
3.7.9. Algas, hierbas marinas y productos derivados: - algas y hierbas marinas frescas, incluyendo las congeladas;	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴		
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite		
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite		
- algas y hierbas marinas desecadas;	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴		
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite		
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite		
	mohos, UFC/g, no más de	100		
- confituras de col marina.	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ³		
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite		
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite		

NOTA:

QMAFAnM = Número de Microorganismos Aerobios Mesófilos y Anaerobios Facultativos (Quantity of Mesophilic Aerobic and Facultative Anaerobic Microorganisms)

BGKP = Bacterias del Grupo Coliformes (Colibacillus Group Bacteria - CGB (coliforms))

