

**PROYECTO DE MODIFICACIÓN DE
FICHA TÉCNICA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : SUCO/COCO EVISCERADO CON CABEZA REFRIGERADO – CALIDAD A

Denominación técnica : PESCADO SUCO/COCO FRESCO EVISCERADO CON CABEZA – CALIDAD A

Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general : Es el pescado de la especie *Paralichthys peruanus*, sanitariamente apto para consumo humano que no ha recibido ningún tratamiento de conservación fuera del enfriamiento, al cual se le ha extraído las vísceras, con o sin aletas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El suco/coco eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, debe ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales, tal como se indica en los numerales 5.2.1 y 5.2.2 de la NTP 041.001:2019. El suco/coco eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A debe estar completamente libre de restos de vísceras, limpio y los músculos abdominales y dorsales deben ser firmes y no deben permitir el fácil desprendimiento de espinas, según se indica en el numeral 5.2.6 de la NTP 041.001:2019.

El suco/coco eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A debe ser preservado de manera tal que mantenga temperaturas menores a 4 °C de acuerdo a lo señalado en el literal a del numeral 11.7 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, y su modificatoria. Para regular la temperatura del pescado se rodeará con una cantidad adecuada y suficiente de hielo¹ picado, almacenándolo en bandejas poco profundas, según lo indicado en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CXC 52:2023 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 2ª Edición.

El suco/coco eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color y aspecto	– Piel	NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición
	– Mucosidad	
	– Ojos	

¹ El hielo utilizado en las actividades pesqueras debe ser elaborado con agua limpia y cumplir con la normativa vigente establecida por la Autoridad competente y debe ser manipulado y almacenado en condiciones sanitarias que eviten su contaminación, según lo establecido en el artículo 12 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, y su modificatoria.

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Color y aspecto	– Branquias	– Con brillo – Sin mucosidad o trazos de agua limpia – Color vivo, rojo ligeramente blanquecino	NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición
	– Músculo	– Translúcido – Brilloso – No enrojecido a lo largo de la columna vertebral – Sin cambios en el color original	
Olor		– Algas marinas – Aire oceánico – Pasto fresco recién cortado – Metálico	
Textura del músculo		– Firme y elástica – Superficie lisa	
Tamaño mínimo (cm)		Longitud total de 37 cm (tolerancia máxima 20%)	Resolución Ministerial N° 209-2001-PE, Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados, y sus modificatorias.
Presencia de parásitos		Ausencia	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.
INOCUIDAD		Cumplir con los requisitos establecidos por la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura – Sanipes, autoridad nacional competente ² .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

Los envases empleados deben proteger a los productos hidrobiológicos de la deshidratación y la contaminación y ser de materiales resistentes, que no alteren las características sensoriales ni transmitan sustancias tóxicas o nocivas, según lo indicado en el artículo 50 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, y su modificatoria.

² Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402 y Decreto Legislativo N° 1672.

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte del pescado deben ser de materiales impermeables, resistentes, no corrosibles, que no transmitan olores, sabores extraños o sustancias tóxicas, y tener superficies lisas fáciles de limpiar y desinfectar. Asimismo, el diseño debe ser tal que permita manipular y acondicionar convenientemente los recursos y productos hidrobiológicos para evitar daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; asimismo debe presentar drenajes adecuados a fin de que el agua de fusión del hielo no se acumule, según lo indicado en los numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4 de la Sección I del ANEXO III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, y su modificatoria.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el envase para recibir el pescado; por ejemplo: jaba plástica, caja térmica, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

Los envases de suco/coco eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A deben asegurar la rastreabilidad del bien. Para ello, el sistema de rastreabilidad de los recursos y productos hidrobiológicos debe incluir como mínimo los registros de información respecto al nombre o denominación del proveedor y comprador, dirección del proveedor, tipo y cantidad de recursos y productos hidrobiológicos comprados y vendidos, fecha de recepción y comercialización, según lo establecido en el numeral 2.3 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, y su modificatoria.

Precisión 5: No aplica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.