



San Isidro, 23 de Febrero del 2026

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° 000076-2026-MIDIS/PAE-DE

VISTOS:

El Memorando N° 000325-2026-MIDIS/PAE-UDPC, de la Unidad de Diseño, Planificación y Calidad del Servicio Alimentario; y el Informe N° 000221-2026-MIDIS/PAE-UAJ, de la Unidad de Asesoría Jurídica; y

CONSIDERANDO:

Que, mediante el Decreto Supremo N° 008-2025-MIDIS, modificado por el Decreto Supremo N° 009-2025-MIDIS, se crea el Programa de Alimentación Escolar (PAE), dependiente del Despacho Viceministerial de Prestaciones Sociales del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, con el propósito de brindar un servicio de alimentación nutritivo, saludable y complementario, priorizando su calidad, la pertinencia territorial y cultural, así como la promoción de hábitos saludables, dirigido a los estudiantes de instituciones educativas públicas a nivel nacional, así como a programas no escolarizados de educación inicial conforme al marco normativo vigente;

Que, de acuerdo al artículo 10 del referido Decreto Supremo, la Dirección Ejecutiva constituye la más alta autoridad administrativa y ejecutiva del Programa, asumiendo la condición de Titular de la Entidad, la misma que se encuentra a cargo de un Director Ejecutivo que ejerce, entre otras, las siguientes funciones: *“b) Emitir normativa técnica y de gestión para el mejor funcionamiento del PAE”, “d) Proponer proyectos normativos relacionados con las intervenciones del PAE”, y “e) Aprobar disposiciones administrativas y especificaciones técnicas relacionadas con las intervenciones del PAE”;*

Que, mediante Resolución Ministerial N° D000209-2025-MIDIS, modificada por Resolución Ministerial N° D000240-2025-MIDIS, se aprueba el Manual de Operaciones (MOP) del PAE, el cual constituye un documento técnico normativo que formaliza su estructura funcional, las funciones específicas de las unidades que la conforman y sus principales procesos;

Que, el artículo 12 del MOP del PAE, establece que la Dirección Ejecutiva ejerce, entre otras, las siguientes funciones: *“a) Conducir y supervisar la gestión del Programa, así como dirigir y evaluar el cumplimiento de las políticas, estrategias, planes y objetivos institucionales, sectoriales y multisectoriales a los que esté vinculado, en concordancia con las políticas y lineamientos establecidos por el MIDIS”, “b) Aprobar, en el ámbito de su competencia, directivas y normativas institucionales que resulten necesarias para el funcionamiento y operación del Programa de Alimentación Escolar, así como la creación de las Unidades Territoriales, de acuerdo con las normas vigentes y lineamientos que establezca el MIDIS”, y “e) Aprobar disposiciones administrativas y especificaciones técnicas relacionadas con las intervenciones del Programa de Alimentación Escolar”;*

Documento electrónico firmado digitalmente en el marco de la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales, su Reglamento y modificatorias. La integridad del documento y la autenticidad de la(s) firma(s) pueden ser verificadas en: <https://apps.firmaperu.gob.pe/web/validador.xhtml>



Firmado digitalmente por NUÑEZ BARRON Clara Cristina FAU 20614761459 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 23.02.2026 14:12:20 -05:00



Firmado digitalmente por DULANTO SANTA CRUZ Erik Yvan FAU 20614761459 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 23.02.2026 13:06:21 -05:00

Esta es una representación impresa cuya autenticidad puede ser contrastada con la representación imprimible localizada en la sede digital del Programa de Alimentación Escolar. La representación imprimible ha sido generada atendiendo lo dispuesto en la Directiva N° 003-2021-PCM/SGTD. Base Legal: Decreto Legislativo N° 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD.



URL: <https://sgd.pae.gob.pe:8181/verifica/inicio.do>
CVD: 0162 3919 4978 9D2



Que, asimismo, el literal o) del artículo 12 del MOP señala que la Dirección Ejecutiva puede expedir resoluciones en asuntos de su competencia;

Que, mediante el artículo 2 de la Resolución Ministerial N° D000305-2025-MIDIS, se delega en el Director Ejecutivo del PAE la autorización prevista en el numeral 2 de la Quincuagésima Quinta Disposición Complementaria Final de la Ley N° 32416, Ley que aprueba crédito suplementario para el financiamiento de mayores gastos asociados a la consolidación económica, a la seguridad ciudadana y al desarrollo social y dicta otras medidas;

Que, en ese marco, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000020-2025-MDIS/PAE, modificada con Resolución de Dirección Ejecutiva N° 000009-2026-MDIS/PAE se aprueba la “Norma Técnica del Procedimiento de Contrataciones de Bienes y Servicios para las prestaciones del Programa de Alimentación Escolar - PAE”, con el objetivo de establecer disposiciones y procedimientos aplicables a los actos preparatorios, selección y ejecución contractual del Proceso de Contratación de Bienes y Servicios para la prestación del servicio de alimentación escolar del PAE, con la finalidad de asegurar las condiciones básicas para la permanencia educativa mediante el acceso a una alimentación escolar oportuna, nutritiva y saludable, en el marco de los esquemas de corresponsabilidad;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 000065-2026-MIDIS/PAE-DE, se aprueba el “Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa de Alimentación Escolar (PAE)”, con código de documento normativo N° 005-2026-MIDIS/PAE, Versión N° 01;

Que, en el artículo 32 del MOP se establece que la Unidad de Diseño, Planificación y Calidad del Servicio Alimentario es la Unidad de línea, responsable de planificar, organizar, conducir, coordinar y controlar los procesos de diagnóstico, diseño, planificación y organización del servicio alimentario, así como establecer estándares de calidad para el servicio alimentario;

Que, asimismo, en el artículo 33 del MOP, se describen, entre otras, las siguientes funciones a cargo de Unidad de Diseño, Planificación y Calidad del Servicio Alimentario: *“a) Planificar y conducir el diagnóstico del servicio alimentario escolar, incluyendo la caracterización de las instituciones educativas, la oferta y demanda de alimentos, estudios de mercado y costos de atención”, “b) Definir los criterios técnicos para la planificación del servicio alimentario escolar adecuado al entorno y las características de los usuarios”, y “c) Establecer estándares de calidad para la prestación del servicio alimentario escolar en el marco de la mejora continua, en coordinación con el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social”;*

Que, mediante Informe N° 000246-2026-MIDIS/PAE-UDPC-SEMP, la Subunidad de Estudios de Mercado y Planificación, dependiente de la Unidad de Diseño, Planificación y Calidad del Servicio Alimentario, propone la aprobación de ocho (08) Especificaciones Técnicas de Alimentos, propuesta que se encuentra en el marco de la normativa sanitaria vigente que regulan en materia de inocuidad alimentaria, calidad y protección al consumidor, así como la plataforma institucional de Perú Compras, constituidas por:





- Filete de Gamitana salado prensado, Código FT-FGSP-2026, Versión N° 02.
- Filete de Paco salado prensado, Código FT-FPSP-2026, Versión N° 02.
- Filete de Paiche salado prensado, Código FT-FPASP-2026, Versión N° 02.
- Filete de Doncella, salado prensado, Código FT-FDSP-2026, Versión N° 02
- Filete de Tilapia salado y prensado, Código FT-FTSP-2026, Versión N° 02.
- Huevo de Gallina, Código FT-HG-2026, Versión N° 01.
- Huevo Sancochado, Código FT-HS-2026, Versión N° 01.
- Conserva de carne de pechuga de pollo, Código FT-CCPP-2026, Versión N° 02.

Que, al respecto, la Subunidad de Estudios de Mercado y Planificación sustenta su propuesta indicando lo siguiente:

“1.1. Mediante MEMORANDUM N° 050 - 2026 – MIDIS/PAE-UDPC de fecha 15 de enero de 2026, la Jefa de la Unidad de Diseño, Planificación y Calidad del Servicio Alimentario, remite la propuesta de fichas técnicas para evaluación y posterior Homologación de las mencionadas fichas ante PERÚ COMPRAS de los productos: Filete de Gamitana salado prensado, Filete de Paco salado prensado, Filete de Paiche salado prensado, Filete de Doncella salado prensado, Filete de Tilapia salado prensado, Huevo de Gallina, Huevo Sancochado y Conserva de carne de pechuga de pollo.

1.2. Con Informe N° 0000174-2026-MIDIS/PAE-UDCP-SEMP de fecha 11 de febrero del 2026, se precisó que de acuerdo a la Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA y el Informe 0001-2026 SANIPES/DSI, se precisó la inclusión un asterisco () en el cuadro de características microbiológicas de las fichas técnicas de los productos Filete de Gamitana salado prensado, Filete de Paco salado prensado, Filete de Paiche salado prensado, Filete de Doncella salado prensado, Filete de Tilapia salado prensado.”*

Que, en ese sentido, remite la propuesta de Especificaciones Técnicas de Alimentos correspondientes, como parte del acompañamiento técnico institucional, a fin de que sea considerada en el marco del proceso de evaluación que realicen las instancias competentes, de los productos: Filete de Gamitana salado prensado, Filete de Paco salado prensado, Filete de Paiche salado prensado, Filete de Doncella, salado prensado, Filete de Tilapia salado prensado, a fin de poder continuar el proceso de Homologación de las fichas citadas supra, con la siguiente precisión: “(*) *Listeria monocytogenes: Solo aplicable a alimentos listos para el consumo sin cocción posterior*”, así como las propuestas de Especificaciones Técnicas para los siguientes productos: Huevo de Gallina, Huevo Sancochado y Conserva de carne de pechuga de pollo;

Que, mediante Memorando N° 000325-2026-MIDIS/PAE-UDPC, de fecha 20 de febrero de 2026, la Unidad de Diseño, Planificación y Calidad del Servicio Alimentario valida y remite el Informe N° 000246-2026-MIDIS/PAE-UDPC-SEMP, para continuar con el trámite respectivo de aprobación de las Especificaciones Técnicas de Alimentos antes mencionadas;

Que, de la revisión del MOP, se advierte que la Subunidad de Estudios de Mercado y Planificación, cuenta con competencia expresa para definir los criterios





técnicos de calidad, inocuidad, nutricional y costos del requerimiento para la atención del servicio alimentario, conforme a lo dispuesto en los literales a), b), d) y g) del artículo 36 del MOP;

Que, en ese sentido, la propuesta de aprobación de Especificaciones Técnicas de Alimentos se encuentra debidamente sustentada en las funciones asignadas a la unidad proponente, verificándose que el órgano técnico actúa dentro del ámbito de sus atribuciones, respetando el principio de competencia administrativa;

Que, asimismo, se debe mencionar que la propuesta se ajusta a lo previsto en el “Procedimiento para la programación del menú escolar del Programa de Alimentación Escolar (PAE)”, con código de documento normativo N° 005-2026-MIDIS/PAE, Versión N° 01, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000065-2026-MIDIS/PAE-DE, documento normativo que tiene como objetivo establecer disposiciones técnicas y operativas que regulan el diseño, planificación y aseguramiento de la calidad del servicio alimentario escolar tomando en cuenta el valor nutritivo, accesibilidad y pertinencia cultural, brindado por el PAE;

Que, el numeral 5.2.2 del mencionado Procedimiento, se establece que para la programación del menú escolar se debe considerar el cumplimiento de los siete criterios técnicos establecidos por el PAE, para asegurar pertinencia, nutrición adecuada, viabilidad operativa y estándares de calidad, precisándose en el subnumeral 5.2.2.1 del Procedimiento lo siguiente:

“5.2.2.1. Alimentos con especificación técnica vigente del Programa

Para la elaboración del menú escolar, únicamente podrán considerarse alimentos que cuenten con especificación técnica aprobada y vigente por el Programa de Alimentación Escolar (PAE).

Las especificaciones técnicas aseguran que cada alimento cumpla con:

- *Criterios de calidad e inocuidad del alimento establecidos por el programa.*
- *Características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas definidas como obligatorias.*
- *Presentaciones autorizadas para su distribución y uso.*
- *Condiciones de almacenamiento, conservación y transporte requeridos para mantener la inocuidad.*
- *Requisitos sanitarios dispuestos por las normas vigentes aplicables a alimentos procesados y no procesados.*

Para la forma de atención de concesión, las especias y/o saborizantes programados para las preparaciones en la IE deben cumplir con las características técnicas establecidas en el Anexo N° 10, a fin de asegurar su idoneidad y compatibilidad con las preparaciones programadas.”

Que, en ese sentido, la normativa aprobada por el Programa ha previsto la elaboración de Especificaciones Técnicas de Alimentos, las cuales servirán para la programación del menú escolar del servicio alimentario;





Que, en el marco de lo dispuesto en el literal c) del artículo 19 del MOP, mediante el Informe N° 000221.-2026-MIDIS/PAE-UAJ, la Unidad de Asesoría Jurídica indica que la propuesta de aprobación de las ocho (08) Especificaciones Técnicas de Alimentos antes mencionadas, constituye una medida preventiva, orientada a mitigar riesgos de desabastecimiento, optimizar la programación del menú escolar y asegurar la prestación continua, oportuna y de calidad del servicio alimentario escolar, conforme a la normativa vigente del PAE, por ello su contenido no contraviene disposiciones de rango superior ni introduce obligaciones o restricciones ajenas al marco legal vigente, sino que desarrolla y precisa aspectos necesarios para la correcta ejecución de las funciones institucionales;

Que, en atención a ello, y conforme a lo señalado en el literal c) del artículo 19 del Manual de Operaciones del PAE, la Unidad de Asesoría Jurídica opina que resulta legalmente viable la emisión de la Resolución de Dirección Ejecutiva que apruebe la propuesta de ocho (08) Especificaciones Técnicas de Alimentos, conforme lo señalado por la Subunidad de Estudios de Mercado y Planificación y la Unidad de Diseño, Planificación y Calidad del Servicio Alimentario, la misma que no contraviene ni se superpone a ninguna disposición establecida en la normativa del PAE;

Con el visado de la Unidad de Diseño, Planificación y Calidad del Servicio Alimentario y la Unidad de Asesoría Jurídica del Programa de Alimentación Escolar; y,

De conformidad con lo dispuesto en la Ley N° 29792, Ley de Creación, Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social; del Decreto Supremo N° 008-2025-MIDIS, que crea el Programa de Alimentación Escolar, modificado por el Decreto Supremo N° 009-2025-MIDIS; la Resolución Ministerial N° D000209-2025-MIDIS que aprueba el Manual de Operaciones del Programa de Alimentación Escolar, modificado por la Resolución Ministerial N° D000240-2025-MIDIS;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- APROBAR las ocho (08) Especificaciones Técnicas de Alimentos que se detallan a continuación, conforme lo indicado por la Sub Unidad de Estudio de Mercado y Planificación y la Unidad de Diseño, Planificación y Calidad del Servicio Alimentario, las mismas que como Anexo forman parte integrante de la presente Resolución:

- Filete de Gamitana salado prensado, Código FT-FGSP-2026, Versión N° 02.
- Filete de Paco salado prensado, Código FT-FPSP-2026, Versión N° 02.
- Filete de Paiche salado prensado, Código FT-FPASP-2026, Versión N° 02.
- Filete de Doncella, salado prensado, Código FT-FDSP-2026, Versión N° 02
- Filete de Tilapia salado y prensado, Código FT-FTSP-2026, Versión N° 02.
- Huevo de Gallina, Código FT-HG-2026, Versión N° 01.
- Huevo Sancochado, Código FT-HS-2026, Versión N° 01.
- Conserva de carne de pechuga de pollo, Código FT-CCPP-2026, Versión N° 02.

Artículo 2.- ENCARGAR a la Unidad de Administración, la notificación de la presente Resolución y su Anexo a las Unidades Territoriales, las Unidades de





Asesoramiento, Apoyo y Técnicas del Programa de Alimentación Escolar, a través de medios electrónicos.

Artículo 3.- DISPONER la publicación de la presente Resolución y de las ocho (08) Especificaciones Técnicas de Alimentos aprobadas, que como Anexo forman parte integrante de la presente Resolución, en la sede digital del Programa de Alimentación Escolar (www.gob.pe/pae).

Regístrese y comuníquese.

Firma Digitalmente

SABY MARISOL MAURICIO ALZA
Directora Ejecutiva
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Documento electrónico firmado digitalmente en el marco de la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales, su Reglamento y modificatorias.
La integridad del documento y la autoría de la(s) firma(s) pueden ser verificadas en: <https://apps.firmaperu.gob.pe/web/validador.html>



Versión N° 02	CONSERVA DE CARNE DE PECHUGA DE POLLO	
	CÓDIGO: FT-CCPP-2026	Pág. 1 de 5

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

1.1 Denominación del bien

Conserva de Carne de Pechuga de Pollo.

1.2 Denominación técnica

Conserva de Carne de Pechuga de Pollo.

1.3 Unidad de medida

Kilogramo.

1.4 Descripción general

Es el alimento en conserva elaborado solo con carne de pechuga de Pollo (*Gallus gallus domesticus*), con líquido de gobierno, con o sin sal, con o sin fosfatos cumpliendo el límite máximo según lo establecido en el Codex Alimentarius. No se considera el uso de carne mecánicamente deshuesada, pasta de pollo, menudencia, embutidos, productos similares.

La carne de pechuga de pollo es la parte muscular de la carcasa o canal formada por el tejido blando que rodea el esqueleto, obtenida después de la operación de faena. Según indica el numeral 3.3 de la NTP 101.005.2024 (1ra Edición). El producto debe elaborarse según el tratamiento térmico programado a fin de lograr su esterilidad comercial. La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el Codex Alimentarius.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

La conserva de carne de pechuga de pollo debe presentar las siguientes características:

2.1. Características Físico-Sensoriales

Característica	Especificación	Referencia
Calidad		
Proteína (g/100 g) (Nx6.25) %	Mínimo 20 %	NTP 101.005 CONSERVAS CÁRNICAS. Conserva carne de aves. Requisitos
Grasa (%) (g/100 g)	Máximo 5 %	
pH	Mayor a 4.6	
Peso escurrido	Mínimo 60 % del contenido neto.	
	Aspecto Carne de ave cocida, libre de; piel, restos derivados del procesamiento del ave y materias extrañas. No debe presentar hueso molido.	

Versión N° 02	CONSERVA DE CARNE DE PECHUGA DE POLLO	
	CÓDIGO: FT-CCPP-2026	Pág. 2 de 5

Requisitos sensoriales	Sin presencia de vasos sanguíneos en el tejido muscular de la pechuga del pollo.	
	Color Uniforme, característico del producto. Color propio de la especie y del producto. La carne de ave no debe presentar coloración verdosa.	
	Olor propio del producto envasado a carne de ave cocida. No debe presentar olores objetables, persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o adulteración o rancidez.	
	Textura Firme, consistente al tacto, ligeramente húmeda, con percepción de mordida a tejido muscular. No debe presentar textura de embutido (emulsión cárnica), ni ser blando o pastoso.	
	Condición del líquido de gobierno o medio de cobertura Fase acuosa ligeramente turbia sin presencia de viscosidad.	

* Para el contenido del peso escurrido debe considerarse lo indicado en la NMP 002.

Característica	Especificación	Referencia
Inocuidad Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad nacional competente.	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

El punto 2.1 deben contar con metodología acreditada en cumplimiento al REGLAMENTO PARA EL USO DEL SÍMBOLO DE ACREDITACIÓN Y DECLARACIÓN DE LA CONDICIÓN DE ACREDITADO, Código: DA-acr-05R Versión: 04. INACAL – Criterio 5.4 – a.4.

3. ENVASE Y EMBALAJE

3.1. Envases

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según



Versión N° 02	CONSERVA DE CARNE DE PECHUGA DE POLLO	
	CÓDIGO: FT-CCPP-2026	Pág. 3 de 5

el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, que sean aptos para entrar en contacto con alimentos y resistan la temperatura de esterilización.

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata	Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil o tapa plana o convencional	0,150 a 1,00 kg
		Aleación de aluminio con tapa abre fácil o tapa plana o convencional	
	Multilaminado flexible	Multicapa de alta barrera y resistencia con sistema abre fácil	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Lata/Hojalata	Control de cierre	<u>Envases de hojalata (según corresponda)</u> Gancho de la tapa Gancho del cuerpo Espesor de cierre Altura de cierre Porcentaje de arrugas Hermeticidad (prueba de fuga) Compacidad promedio $\geq 80\%$ Superposición mínima en laterales $\geq 45\%$ o Superposición mínima en esquinas $\geq 35\%$, según corresponda. Ningún punto de inspección debe	NTP 101.005:2024 CONSERVAS CARNICAS. Conserva de carne de aves. Requisitos



Versión N° 02	CONSERVA DE CARNE DE PECHUGA DE POLLO	
	CÓDIGO: FT-CCPP-2026	Pág. 4 de 5

			tener un valor inferior a lo especificado	
		Vacío	<u>Tolerancias:</u> El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76,2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1,6 pulgadas de Hg).	
	Multilaminado	Hermeticidad	Sin fugas	
	Lata /Aleación de Aluminio o chapa cromada (TFS)	Control de cierre	(Según corresponda) Gancho de la tapa Gancho del cuerpo Espesor de cierre Altura de cierre Porcentaje de arrugas Hermeticidad (prueba de fuga) Compacidad promedio $\geq 80\%$ Superposición mínima en laterales $\geq 45\%$ o Superposición mínima en esquinas $\geq 35\%$, según corresponda.	
		Vacío	<u>Tolerancias:</u> El vacío mínimo en envases cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76.2 mmHg (3 pulgadas de Hg).	



Versión N° 02	CONSERVA DE CARNE DE PECHUGA DE POLLO	
	CÓDIGO: FT-CCPP-2026	Pág. 5 de 5

		Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mmHg (1.6 pulgadas de Hg).	
--	--	--	--

3.2. Vida útil

De acuerdo a lo declarado por el fabricante en el Registro Sanitario.

3.3. Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional, 3ra. Edición y NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Contenido neto y peso escurrido.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional (*)
- Código de lote
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- País de origen.
- Instrucciones para el uso.
- Información nutricional.

(*) Requisito adicional para producto importado. Solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social, dirección de la empresa importadora y de corresponder el Registro Sanitario, los mismos que no deben reemplazar ni ocultar ninguna información obligatoria del rotulado original.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

Asimismo, el etiquetado del producto cumple con las disposiciones aplicables establecidas en la Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes aprobado por la ley N.° 30021 y el Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable aprobado por el D.S. N.° 017-2017-SA.

Versión N° 02	FILETE DE DONCELLA SALADO Y PRENSADO	
	CÓDIGO: FT-FDSP-2026	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Filete de doncella salado y prensado.
1.2 Tipo de alimentos	No perecible.
1.3 Grupo de alimentos	Pescado y productos pesqueros.
1.4 Descripción general	Producto elaborado a partir del filete de pescado de la especie <i>Pseudoplatystoma fasciatum</i> , el que se halla debidamente descamado y eviscerado, sin cabeza, sin cola, sin sangre, sin espina dorsal, libre de materias extrañas que no correspondan a la naturaleza del producto, lavado, salado, prensado, y envasado herméticamente al vacío, estable a temperatura ambiente, por lo que no requiere refrigeración.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

El filete de doncella debe hallarse limpio sin ninguna coloración anormal, asegurar la ausencia de parásitos (*). El músculo debe presentar consistencia firme y elástica. Asimismo, debe presentar las siguientes características:

2.1. Característica Físico Sensorial

Característica	Especificación	Referencia
Olor	No debe presentar olores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición (olor ácido, pútrido, entre otros) o de contaminación por sustancias extrañas (fuel-oil, productos de limpieza, entre otros)	NTP 204.003:2022 (2da Edición.) Productos pesqueros secos. Requisitos.
Color	Característico a salados, sin presencia de alteraciones de color rosado y sin evidencias visibles de bacterias halófilas rojas.	
Aspecto	Textura característica sin desgarramientos o roto sin divisiones. Sin presencia de materias extrañas, moho halófilo, manchas de hígado, magulladuras y quemaduras graves.	

2.2. Características Físico Químicas

Versión N° 02	FILETE DE DONCELLA SALADO Y PRENSADO	
	CÓDIGO: FT-FDSP-2026	Pág. 2 de 4

Característica	Especificación				Referencia
Histamina (ppm)(**)	Número de unidades de muestra	Tolerancia	Límites de tolerancia (ppm)		Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE
			m	M	
	C=9	C=2	200	400	
	a) El valor medio es inferior a 200 ppm; y, b) Dos de las muestras tienen un valor superior a 200 ppm e inferior a 400 ppm; y, c) Ninguna de las muestras Tiene un valor superior a 400 ppm				

(*) Un parásito se considera visible cuando tiene una dimensión, un color o una textura que permite diferenciarlos claramente de los tejidos del pescado (la realización de un control visual consiste en el examen no destructivo del producto ejercido sin medio óptico de ampliación y en buenas condiciones de iluminación para el ojo humano). Plan de muestreo: De acuerdo a lo establecido en la NTP 700.002.2012.

(**) Aplicable a “Especies susceptibles de contener histamina por el alto contenido de histidina libre” según tabla N° 02 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE. El SANIPES podrá considerar la evaluación de este indicador en otras especies.

2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	n	c	Límite por g	
				m	M
Aerobios mesófilos (30°C)	1	5	3	10 ⁴	10 ⁵
Enterobacteriaceas	5	5	2	10 ²	10 ³
Salmonella spp.	10	5	0	Ausencia / 25 g	-
Listeria monocytogenes (*)	10	5	0	Ausencia / 25 g	-
Anaerobios sulfito reductores	5	5	2	10 ³	10 ⁴

(*) Aplica solo para alimentos listos para el consumo humano, y que no requieran cocción posterior.

Fuente: Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016- SANIPES-DE “Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación”

Los puntos 2.1 y 2.3 deben contar con metodología acreditada en cumplimiento al REGLAMENTO PARA EL USO DEL SÍMBOLO DE ACREDITACIÓN Y DECLARACION DE LA CONDICIÓN DE ACREDITADO, Código: DA-acr-05R Versión: 04. INACAL – Criterio 5.4 – a.4.

3. PRESENTACIÓN

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

3.1. Presentación y envases



Versión N° 02	FILETE DE DONCELLA SALADO Y PRENSADO	
	CÓDIGO: FT-FDSP-2026	Pág. 3 de 4

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa Envase: al vacío Tipo de envasado: Máquina de Cámara o Máquina de Bomba Externa Barrera Asociada: Oxígeno, Vapor de agua, Aromas, Grosor (Micraje)	Poliamida y polietileno de baja densidad coextruido	Hasta 1,00 kg
		Polietileno+nylon+polietileno coextruido	
		Multicapa de alta barrera	
		Multilaminado flexible	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

3.2. Vida útil

De acuerdo a lo declarado por el fabricante en el Registro Sanitario emitido por SANIPES.

3.3. Rotulado

Los envases del filete de doncella salado y prensado deben estar etiquetados¹ y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, considerar las Directrices sobre etiquetado nutricional CXG 2-1985 (rev. 2024) del *Codex Alimentarius* debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES.
- Nombre común, cuando difiera de la denominación del producto
- Nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado
- País de fabricación o producción
- Fecha de producción y fecha de vencimiento
- Contenido neto
- Peso drenado o escurrido
- Listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente
- Identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto
- Nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora, y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda
- Código de habilitación sanitaria de la planta
- Número de Registro Único de Contribuyente (RUC), en caso de empresa constituida en Perú.

¹ Las mercancías que sean etiquetadas bajo las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE y/o sean puestas en venta antes de la entrada en vigencia del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destine, según lo establecido en la segunda disposición complementaria transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE

Versión N° 02	FILETE DE DONCELLA SALADO Y PRENSADO	
	CÓDIGO: FT-FDSP-2026	Pág. 4 de 4

- Instrucciones para su uso
- Número de Registro Sanitario
- Condiciones de almacenamiento

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

Asimismo, el etiquetado del producto debe cumplir las disposiciones aplicables establecidas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA; aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA, y sus modificatorias. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado debe cumplir con todo lo establecido en el Manual indicado.



Firmado digitalmente por RIVAS
GALLOSO Paul Harry FAU
20614761459 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 20.02.2026 15:58:35 -05:00



Firmado digitalmente por NUÑEZ
BARRON Clara Cristina FAU
20614761459 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 20.02.2026 18:28:02 -05:00

Versión N° 02	FILETE DE GAMITANA SALADO Y PRENSADO	
	CÓDIGO: FT-FGSP-2026	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES											
1.1 Denominación técnica	Filete de doncella salado y prensado.										
1.2 Tipo de alimentos	No perecible.										
1.2 Grupo de alimentos	Pescado y productos pesqueros.										
1.4 Descripción general	Producto elaborado a partir del filete de pescado de la especie <i>Colossoma macroporum</i> , el que se halla debidamente descamado y eviscerado, sin cabeza, sin cola, sin sangre, sin espina dorsal, libre de materias extrañas que no correspondan a la naturaleza del producto, lavado, salado, prensado, y envasado herméticamente al vacío, estable a temperatura ambiente, por lo que no requiere refrigeración.										
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS											
El filete de gamitana debe hallarse limpio sin ninguna coloración anormal, asegurar la ausencia de parásitos (*). El músculo debe presentar consistencia firme y elástica. Asimismo, debe presentar las siguientes características:											
2.1 Característica Físico-Sensorial											
<table><tr><th>Característica</th><th>Especificación</th><th>Referencia</th></tr><tr><td>Olor</td><td>No debe presentar olores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición (olor ácido, pútrido, entre otros) o de contaminación por sustancias extrañas (fuel-oil, productos de limpieza, entre otros).</td><td rowspan="3">NTP 204.003:2022 (2da Edición.) Productos pesqueros secos. Requisitos.</td></tr><tr><td>Color</td><td>Característico a salados, sin presencia de alteraciones de color rosado y sin evidencias visibles de bacterias halófilas rojas.</td></tr><tr><td>Aspecto</td><td>Textura característica sin desgarramientos o roto sin divisiones. Sin presencia de materias extrañas, moho halófilo, manchas de hígado, magulladuras y quemaduras graves.</td></tr></table>		Característica	Especificación	Referencia	Olor	No debe presentar olores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición (olor ácido, pútrido, entre otros) o de contaminación por sustancias extrañas (fuel-oil, productos de limpieza, entre otros).	NTP 204.003:2022 (2da Edición.) Productos pesqueros secos. Requisitos.	Color	Característico a salados, sin presencia de alteraciones de color rosado y sin evidencias visibles de bacterias halófilas rojas.	Aspecto	Textura característica sin desgarramientos o roto sin divisiones. Sin presencia de materias extrañas, moho halófilo, manchas de hígado, magulladuras y quemaduras graves.
Característica	Especificación	Referencia									
Olor	No debe presentar olores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición (olor ácido, pútrido, entre otros) o de contaminación por sustancias extrañas (fuel-oil, productos de limpieza, entre otros).	NTP 204.003:2022 (2da Edición.) Productos pesqueros secos. Requisitos.									
Color	Característico a salados, sin presencia de alteraciones de color rosado y sin evidencias visibles de bacterias halófilas rojas.										
Aspecto	Textura característica sin desgarramientos o roto sin divisiones. Sin presencia de materias extrañas, moho halófilo, manchas de hígado, magulladuras y quemaduras graves.										

Versión N° 02	FILETE DE GAMITANA SALADO Y PRENSADO	
	CÓDIGO: FT-FGSP-2026	Pág. 2 de 4

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación				Referencia
Histamina (ppm)(**)	Número de unidades de muestra	Tolerancia	Límites de tolerancia (ppm)		Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE.
			m	M	
	C=9	C=2	200	400	
	a) El valor medio es inferior a 200 ppm; y,				
	b) Dos de las muestras tienen un valor superior a 200 ppm e inferior a 400 ppm; y,				
c) Ninguna de las muestras Tiene un valor superior a 400 ppm.					

(*) Un parásito se considera visible cuando tiene una dimensión, un color o una textura que permite diferenciarlos claramente de los tejidos del pescado (la realización de un control visual consiste en el examen no destructivo del producto ejercido sin medio óptico de ampliación y en buenas condiciones de iluminación para el ojo humano). Plan de muestreo: De acuerdo a lo establecido en la NTP 700.002.2012.

(**) Aplicable a “Especies susceptibles de contener histamina por el alto contenido de histidina libre” según tabla N° 02 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE. El SANIPES podrá considerar la evaluación de este indicador en otras especies.

2.3 Características Microbiológicas

Agente Microbiano	categoría	n	c	límite por g	
				m	m
Aerobios mesófilos (30°C)	1	5	3	10 ⁴	10 ⁵
Enterobacteriaceas	5	5	2	10 ²	10 ³
Salmonella spp.	10	5	0	Ausencia / 25 g	-
Listeria monocytogenes (*)	10	5	0	Ausencia / 25 g	-
Anaerobios sulfito reductores	5	5	2	10 ³	10 ⁴

Fuente: Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016- SANIPES-DE “Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación”

Los puntos 2.1 y 2.3 deben contar con metodología acreditada en cumplimiento al REGLAMENTO PARA EL USO DEL SÍMBOLO DE ACREDITACIÓN Y DECLARACION DE LA CONDICIÓN DE ACREDITADO, Código: DA-acr-05R Versión: 04. INACAL – Criterio 5.4 – a.4.

3. PRESENTACIÓN

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:



Firmado digitalmente por RIVAS
GALLOSO Paul Harry FAU
20614761459 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 20.02.2026 16:00:36 -05:00



Firmado digitalmente por NUÑEZ
BARRON Clara Cristina FAU
20614761459 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 20.02.2026 18:27:01 -05:00

Versión N° 02	FILETE DE GAMITANA SALADO Y PRENSADO	
	CÓDIGO: FT-FGSP-2026	Pág. 3 de 4

3.1 Presentación y envases

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa Envase: al vacío Tipo de envasado: Máquina de Cámara o Máquina de Bomba Externa Barrera Asociada: Oxígeno, Vapor de agua, Aromas, Grosor (Micraje)	Poliamida y polietileno de baja densidad coextruido	Hasta 1,00 kg
		Polietileno+nylon+polietileno coextruido	
		Multicapa de alta barrera	
		Multilaminado flexible	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

3.2 Vida útil

De acuerdo a lo declarado por el fabricante en el Registro Sanitario emitido por SANIPES.

3.3 Rotulado

Los envases del filete de gamitana salado y prensado deben estar etiquetados ¹ y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, considerar las Directrices sobre etiquetado nutricional CXG 2-1985 (rev. 2024) del *Codex Alimentarius* debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES.
- Nombre común, cuando difiera de la denominación del producto.
- Nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado.
- País de fabricación o producción.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Contenido neto.
- Peso drenado o escurrido.
- Listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente.
- Identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto.

¹ Las mercancías que sean etiquetadas bajo las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE y/o sean puestas en venta antes de la entrada en vigencia del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destine, según lo establecido en la segunda disposición complementaria transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Versión N° 02	FILETE DE GAMITANA SALADO Y PRENSADO	
	CÓDIGO: FT-FGSP-2026	Pág. 4 de 4

- Nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora, y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda.
- Código de habilitación sanitaria de la planta.
- Número de Registro Único de Contribuyente (RUC), en caso de empresa constituida en Perú.
- Instrucciones para su uso.
- Número de Registro Sanitario.
- Condiciones de almacenamiento.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

Asimismo, el etiquetado del producto debe cumplir las disposiciones aplicables establecidas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA; aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA, y sus modificatorias. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado debe cumplir con todo lo establecido en el Manual indicado.



Firmado digitalmente por RIVAS
GALLOSO Paul Harry FAU
20614761459 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 20.02.2026 16:01:16 -05:00



Firmado digitalmente por NUÑEZ
BARRON Clara Cristina FAU
20614761459 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 20.02.2026 18:27:18 -05:00

Versión N° 02	FILETE DE PAICHE SALADO Y PRENSADO	
	CÓDIGO: FT-FPASP-2026	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Filete de paiche salado y prensado.
1.2 Tipo de alimentos	No perecible.
1.3 Grupo de alimentos	Pescado y productos pesqueros.
1.4 Descripción general	Producto elaborado a partir del filete de pescado de la especie <i>Arapaima gigas</i> , el que se halla debidamente descamado y eviscerado, sin cabeza, sin cola, sin sangre, sin espina dorsal, libre de materias extrañas que no correspondan a la naturaleza del producto, lavado, salado, prensado, y envasado herméticamente al vacío, estable a temperatura ambiente, por lo que no requiere refrigeración.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

El filete de paiche debe hallarse limpio sin ninguna coloración anormal, asegurar la ausencia de parásitos (*). El músculo debe presentar consistencia firme y elástica. Asimismo, debe presentar las siguientes características:

2.1. Característica Físico Sensorial

Característica	Especificación	Referencia
Olor	No debe presentar olores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición (olor ácido, pútrido, entre otros) o de contaminación por sustancias extrañas (fuel-oil, productos de limpieza, entre otros)	NTP 204.003:2022 (2da Edición.) Productos pesqueros secos. Requisitos.
Color	Característico a salados, sin presencia de alteraciones de color rosado y sin evidencias visibles de bacterias halófilas rojas.	
Aspecto	Textura característica sin desgarramientos o roto sin divisiones. Sin presencia de materias extrañas, moho halófilo, manchas de hígado, magulladuras y quemaduras graves.	

2.2. Características Físico Químicas



Versión N° 02	FILETE DE PAICHE SALADO Y PRENSADO	
	CÓDIGO: FT-FPASP-2026	Pág. 2 de 4

Característica	Especificación				Referencia
Histamina (ppm)(**)	Número de unidades de muestra	Tolerancia	Límites de tolerancia (ppm)		Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE.
			m	M	
	C=9	C=2	200	400	
	a) El valor medio es inferior a 200 ppm; y,				
	b) Dos de las muestras tienen un valor superior a 200 ppm e inferior a 400 ppm; y,				
c) Ninguna de las muestras Tiene un valor superior a 400 ppm.					

(*) Un parásito se considera visible cuando tiene una dimensión, un color o una textura que permite diferenciarlos claramente de los tejidos del pescado (la realización de un control visual consiste en el examen no destructivo del producto ejercido sin medio óptico de ampliación y en buenas condiciones de iluminación para el ojo humano). Plan de muestreo: De acuerdo a lo establecido en la NTP 700.002.2012.

(**) Aplicable a “Especies susceptibles de contener histamina por el alto contenido de histidina libre” según tabla N° 02 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE. El SANIPES podrá considerar la evaluación de este indicador en otras especies.

2.3. Características Microbiológicas

Agente Microbiano	Categoría	n	c	Límite por g	
				m	M
Aerobios mesófilos (30°C)	1	5	3	10 ⁴	10 ⁵
Enterobacteriaceas	5	5	2	10 ²	10 ³
Salmonella spp.	10	5	0	Ausencia / 25 g	-
Listeria monocytogenes (*)	10	5	0	Ausencia / 25 g	-
Anaerobios sulfito reductores	5	5	2	10 ³	10 ⁴

(*) Aplica solo para alimentos listos para el consumo humano, y que no requieran cocción posterior.

Fuente: Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016- SANIPES-DE “Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación”

Los puntos 2.1 y 2.3 deben contar con metodología acreditada en cumplimiento al REGLAMENTO PARA EL USO DEL SÍMBOLO DE ACREDITACIÓN Y DECLARACION DE LA CONDICIÓN DE ACREDITADO, Código: DA-acr-05R Versión: 04. INACAL – Criterio 5.4 – a.4.

3. PRESENTACIÓN

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

3.1. Presentación y envases



Firmado digitalmente por RIVAS
GALLOSO Paul Harry FAU
20614761459 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 20.02.2026 16:04:50 -05:00



Firmado digitalmente por NUÑEZ
BARRON Clara Cristina FAU
20614761459 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 20.02.2026 18:26:19 -05:00

Versión N° 02	FILETE DE PAICHE SALADO Y PRENSADO	
	CÓDIGO: FT-FPASP-2026	Pág. 3 de 4

ENVASE	TIPO	MATERIAL	CAPACIDAD
Envase primario	Bolsa Envase: al vacío Tipo de envasado: Máquina de Cámara o Máquina de Bomba Externa Barrera Asociada: Oxígeno, Vapor de agua, Aromas, Grosor (Micraje).	Poliamida y polietileno de baja densidad coextruido	Hasta 1,00 kg
		Polietileno+nylon+polietileno coextruido	
		Multicapa de alta barrera	
		Multilaminado flexible	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

3.2. Vida útil

De acuerdo a lo declarado por el fabricante en el Registro Sanitario emitido por SANIPES.

3.3. Rotulado

Los envases del filete de paiche salado y prensado deben estar etiquetados¹ y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, considerar las Directrices sobre etiquetado nutricional CXG 2-1985 (rev. 2024) del *Codex Alimentarius* debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES.
- Nombre común, cuando difiera de la denominación del producto
- Nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado
- País de fabricación o producción
- Fecha de producción y fecha de vencimiento
- Contenido neto
- Peso drenado o escurrido
- Listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente
- Identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto
- Nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora, y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda
- Código de habilitación sanitaria de la planta

¹ Las mercancías que sean etiquetadas bajo las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE y/o sean puestas en venta antes de la entrada en vigencia del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destine, según lo establecido en la segunda disposición complementaria transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Versión N° 02	FILETE DE PAICHE SALADO Y PRENSADO	
	CÓDIGO: FT-FPASP-2026	Pág. 4 de 4

- Número de Registro Único de Contribuyente (RUC), en caso de empresa constituida en Perú.
- Instrucciones para su uso
- Número de Registro Sanitario
- Condiciones de almacenamiento

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

Asimismo, el etiquetado del producto debe cumplir las disposiciones aplicables establecidas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA; aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA, y sus modificatorias. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado debe cumplir con todo lo establecido en el Manual indicado.



Firmado digitalmente por RIVAS
GALLOSO Paul Harry FAU
20614761459 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 20.02.2026 16:05:32 -05:00



Firmado digitalmente por NUÑEZ
BARRON Clara Cristina FAU
20614761459 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 20.02.2026 18:26:35 -05:00

Versión N° 02	FILETE DE PACO SALADO Y PRENSADO	
	CÓDIGO: FT-FPSP-2026	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Filete de paco salado y prensado.
1.2 Tipo de alimentos	No perecible.
1.3 Grupo de alimentos	Pescado y productos pesqueros.
1.4 Descripción general	Producto elaborado a partir del filete de pescado de la especie <i>Piaractus brachypomus</i> , el que se halla debidamente descamado y eviscerado, sin cabeza, sin cola, sin sangre, sin espina dorsal, libre de materias extrañas que no correspondan a la naturaleza del producto, lavado, salado, prensado, y envasado herméticamente al vacío, estable a temperatura ambiente, por lo que no requiere refrigeración.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

El filete de paco debe hallarse limpio sin ninguna coloración anormal, asegurar la ausencia de parásitos (*). El músculo debe presentar consistencia firme y elástica. Asimismo, debe presentar las siguientes características:

2.1. Característica Físico-Sensorial

Característica	Especificación	Referencia
Olor	No debe presentar olores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición (olor ácido, pútrido, entre otros) o de contaminación por sustancias extrañas (fuel-oil, productos de limpieza, entre otros)	NTP 204.003:2022 (2da Edición.) Productos pesqueros secos. Requisitos.
Color	Característico a salados, sin presencia de alteraciones de color rosado y sin evidencias visibles de bacterias halófilas rojas.	
Aspecto	Textura característica sin desgarramientos o roto sin divisiones. Sin presencia de materias extrañas, moho halófilo, manchas de hígado, magulladuras y quemaduras graves.	



Versión N° 02	FILETE DE PACO SALADO Y PRENSADO	
	CÓDIGO: FT-FPSP-2026	Pág. 2 de 4

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación				Referencia
Histamina (ppm)(**)	Número de unidades de muestra	Tolerancia	Límites de tolerancia (ppm)		Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016- SANIPES-DE.
			m	M	
	C=9	C=2	200	400	

El valor medio es inferior a 200 ppm; y,
Dos de las muestras tienen un valor superior a 200 ppm e inferior a 400 ppm; y,
Ninguna de las muestras Tiene un valor superior a 400 ppm.

(*) Un parásito se considera visible cuando tiene una dimensión, un color o una textura que permite diferenciarlos claramente de los tejidos del pescado (la realización de un control visual consiste en el examen no destructivo del producto ejercido sin medio óptico de ampliación y en buenas condiciones de iluminación para el ojo humano). Plan de muestreo: De acuerdo a lo establecido en la NTP 700.002.2012.

(**) Aplicable a “Especies susceptibles de contener histamina por el alto contenido de histidina libre” según tabla N° 02 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE. El SANIPES podrá considerar la evaluación de este indicador en otras especies.

2.3. Características Microbiológicas

Agente Microbiano	Categoría	n	c	Límite por g	
				m	M
Aerobios mesófilos (30°C)	1	5	3	10 ⁴	10 ⁵
Enterobacteriaceas	5	5	2	10 ²	10 ³
Salmonella spp.	10	5	0	Ausencia / 25 g	-
Listeria monocytogenes (*)	10	5	0	Ausencia / 25 g	-
Anaerobios sulfito reductores	5	5	2	10 ³	10 ⁴

(*) Aplica solo para alimentos listos para el consumo humano, y que no requieran cocción posterior.

Fuente: Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016- SANIPES-DE “Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación”

Los puntos 2.1 y 2.3 deben contar con metodología acreditada en cumplimiento al REGLAMENTO PARA EL USO DEL SÍMBOLO DE ACREDITACIÓN Y DECLARACION DE LA CONDICIÓN DE ACREDITADO, Código: DA-acr-05R Versión: 04. INACAL – Criterio 5.4 – a.4.

3. PRESENTACIÓN

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Versión N° 02	FILETE DE PACO SALADO Y PRENSADO	
	CÓDIGO: FT-FPSP-2026	Pág. 3 de 4

3.1. Presentación y envases

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa Envase: al vacío Tipo de envasado: Máquina de Cámara o Máquina de Bomba Externa Barrera Asociada: Oxígeno, Vapor de agua, Aromas, Grosor (Micraje)	Poliamida y polietileno de baja densidad coextruido	Hasta 1,00 kg
		Polietileno+nylon+polietileno coextruido	
		Multicapa de alta barrera	
		Multilaminado flexible	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

3.2. Vida útil

De acuerdo a lo declarado por el fabricante en el Registro Sanitario emitido por SANIPES.

3.3. Rotulado

Los envases del filete de paco salado y prensado deben estar etiquetados ¹ y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, considerar las Directrices sobre etiquetado nutricional CXG 2-1985 (rev. 2024) del *Codex Alimentarius* debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES.
- Nombre común, cuando difiera de la denominación del producto
- Nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado
- País de fabricación o producción
- Fecha de producción y fecha de vencimiento
- Contenido neto
- Peso drenado o escurrido
- Listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente
- Identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto
- Nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora, y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda
- Código de habilitación sanitaria de la planta
- Número de Registro Único de Contribuyente (RUC), en caso de empresa constituida en Perú.
- Instrucciones para su uso

¹ Las mercancías que sean etiquetadas bajo las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE y/o sean puestas en venta antes de la entrada en vigencia del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destine, según lo establecido en la segunda disposición complementaria transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.



Versión N° 02	FILETE DE PACO SALADO Y PRENSADO	
	CÓDIGO: FT-FPSP-2026	Pág. 4 de 4

- Número de Registro Sanitario
- Condiciones de almacenamiento

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

Asimismo, el etiquetado del producto debe cumplir las disposiciones aplicables establecidas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA; aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA, y sus modificatorias. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado debe cumplir con todo lo establecido en el Manual indicado.



Firmado digitalmente por RIVAS
GALLOSO Paul Harry FAU
20614761459 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 20.02.2026 16:08:06 -05:00



Firmado digitalmente por NUÑEZ
BARRON Clara Cristina FAU
20614761459 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 20.02.2026 18:25:08 -05:00

Versión N° 02	FILETE DE TILAPIA SALADO Y PRENSADO	
	CÓDIGO: FT-FTSP-2026	Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Filete de tilapia salado y prensado.
1.2 Tipo de alimentos	No perecible.
1.3 Grupo de alimentos	Pescado y productos pesqueros.
1.4 Descripción general	Producto elaborado a partir del filete de pescado de la especie <i>Oreochromis niloticus</i> , el que se halla debidamente descamado y eviscerado, sin cabeza, sin cola, sin sangre, sin espina dorsal, libre de materias extrañas que no correspondan a la naturaleza del producto, lavado, salado, prensado, y envasado herméticamente al vacío, estables a temperatura ambiente por lo que no requiere refrigeración.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

El filete de tilapia debe hallarse limpio sin ninguna coloración anormal, asegurar la ausencia de parásitos (*). El músculo debe presentar consistencia firme y elástica. Asimismo, debe presentar las siguientes características:

2.1. Característica Físico Sensorial

Característica	Especificación	Referencia
Olor	No debe presentar olores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición (olor ácido, pútrido, entre otros) o de contaminación por sustancias extrañas (fuel-oil, productos de limpieza, entre otros)	NTP 204.003:2022 (2da Edición.) Productos pesqueros secos. Requisitos.
Color	Característico a salados, sin presencia de alteraciones de color rosado y sin evidencias visibles de bacterias halófilas rojas.	
Aspecto	Textura característica sin desgarramientos o roto sin divisiones. Sin presencia de materias extrañas, moho halófilo, manchas de hígado, magulladuras y quemaduras graves.	

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación				Referencia
Histamina (ppm)(**)	Número de unidades de muestra	Tolerancia	Límites de tolerancia (ppm)		Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016- SANIPES-DE
			m	M	
	C=9	C=2	200	400	
a) El valor medio es inferior a 200 ppm; y,					



Versión N° 02	FILETE DE TILAPIA SALADO Y PRENSADO	
	CÓDIGO: FT-FTSP-2026	Pág. 2 de 4

	b) Dos de las muestras tienen un valor superior a 200 ppm e inferior a 400 ppm; y, c) Ninguna de las muestras Tiene un valor superior a 400 ppm	
--	--	--

(*) Un parásito se considera visible cuando tiene una dimensión, un color o una textura que permite diferenciarlos claramente de los tejidos del pescado (la realización de un control visual consiste en el examen no destructivo del producto ejercido sin medio óptico de ampliación y en buenas condiciones de iluminación para el ojo humano). Plan de muestreo: De acuerdo a lo establecido en la NTP 700.002.2012.

(**) Aplicable a "Especies susceptibles de contener histamina por el alto contenido de histidina libre" según tabla N° 02 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE. El SANIPES podrá considerar la evaluación de este indicador en otras especies.

2.3. Características Microbiológicas

Agente Microbiano	Categoría	n	c	Límite por g	
				m	M
Aerobios mesófilos (30°C)	1	5	3	10 ⁴	10 ⁵
Enterobacteriaceas	5	5	2	10 ²	10 ³
Salmonella spp.	10	5	0	Ausencia / 25 g	-
Listeria monocytogenes (*)	10	5	0	Ausencia / 25 g	-
Anaerobios sulfito reductores	5	5	2	10 ³	10 ⁴

(*) Aplica solo para alimentos listos para el consumo humano, y que no requieran cocción posterior.

Fuente: Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016- SANIPES-DE "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación"

Los puntos 2.1 y 2.3 deben contar con metodología acreditada en cumplimiento al REGLAMENTO PARA EL USO DEL SÍMBOLO DE ACREDITACIÓN Y DECLARACION DE LA CONDICIÓN DE ACREDITADO, Código: DA-acr-05R Versión: 04. INACAL – Criterio 5.4 – a.4.

3. PRESENTACIÓN

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

3.1. Presentación y envases

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa Envase: al vacío Tipo de envasado: Máquina de Cámara o Máquina de Bomba Externa Barrera Asociada: Oxígeno, Vapor de agua, Aromas, Grosor (Micraje)	Poliamida y polietileno de baja densidad coextruido	Hasta 1,00 kg
		Polietileno+nylon+polietileno coextruido	
		Multicapa de alta barrera	
		Multilaminado flexible	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante



Versión N° 02	FILETE DE TILAPIA SALADO Y PRENSADO	
	CÓDIGO: FT-FTSP-2026	Pág. 3 de 4

3.2. Vida útil

De acuerdo a lo declarado por el fabricante en el Registro Sanitario emitido por SANIPES.

3.3. Rotulado

Los envases del filete de tilapia salado y prensado deben estar etiquetados ¹ y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, considerar las Directrices sobre etiquetado nutricional CXG 2-1985 (rev. 2024) del *Codex Alimentarius* debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES.
- Nombre común, cuando difiera de la denominación del producto
- Nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado
- País de fabricación o producción
- Fecha de producción y fecha de vencimiento
- Contenido neto
- Peso drenado o escurrido
- Listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente
- Identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto
- Nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora, y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda
- Código de habilitación sanitaria de la planta
- Número de Registro Único de Contribuyente (RUC), en caso de empresa constituida en Perú.
- Instrucciones para su uso
- Número de Registro Sanitario
- Condiciones de almacenamiento

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

Asimismo, el etiquetado del producto debe cumplir las disposiciones aplicables establecidas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Manual de Advertencias

¹ Las mercancías que sean etiquetadas bajo las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE y/o sean puestas en venta antes de la entrada en vigencia del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destine, según lo establecido en la segunda disposición complementaria transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.



Versión N° 02	FILETE DE TILAPIA SALADO Y PRENSADO	
	CÓDIGO: FT-FTSP-2026	Pág. 4 de 4

Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA; aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA, y sus modificatorias. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado debe cumplir con todo lo establecido en el Manual indicado.



Firmado digitalmente por RIVAS
GALLOSO Paul Harry FAU
20614761459 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 20.02.2026 16:10:27 -05:00



Firmado digitalmente por NUÑEZ
BARRON Clara Cristina FAU
20614761459 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 20.02.2026 18:24:27 -05:00

Versión N° 01	HUEVO SANCOCHADO	
	CÓDIGO: FT-HS-2026	Pág. 1 de 5

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

1.1 Denominación del bien	Huevo de Gallina Sancochado.
1.2 Denominación técnica	Huevo de Gallina (<i>Gallus gallus</i>) Sancochado.
1.3 Unidad de medida	Unidad
1.4 Descripción general	Producto alimenticio obtenido mediante la cocción controlada (técnica Sous-vide o ebullición) del huevo de gallina (<i>Gallus gallus</i>), hasta lograr la coagulación completa de la clara y la yema (huevo duro).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

La Materia prima debe cumplir con las especificaciones establecidas en la Ficha Técnica FT-HG-2026. Asimismo, el huevo sancochado debe presentar los siguientes requisitos:

2.1. Características Organolépticas:

Característica	Cáscara	Albúmina	Yema
Olor	Exento de olores desagradables.	Exento de olores desagradables.	Característico, sin presencia de olores sulfurosos fuertes.
Color	Pardo en sus diferentes tonalidades.	Blanquecina.	Amarillenta sin restos de sangre.
Aspecto	Compacta e íntegra. Exenta de materias extrañas.	Totalmente coagulada, no debe desintegrarse, de color blanquecino característico.	Coagulada, homogénea, no debe presentar coloraciones verdosas ni oscuras.

2.2. Requisitos Físico-químicos:

Características	Especificación	Método	Referencia
Tamaño	Mediano	Clasificación por tamaño	Tablas de conversión de alimentos – Factor Cocido a Crudo. Instituto Nacional de Salud.
Peso	58 g – 64 g	Clasificación por peso	
Calidad	Primera	Evaluación sensorial	

2.3. Requisitos Microbiológicos:

HUEVO CON CÁSCARA



Versión N° 01	HUEVO SANCOCHADO	
	CÓDIGO: FT-HS-2026	Pág. 2 de 5

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	e	Límite por g o ml		Referencia
					m	M	
- <i>Aerobios mesófilos</i>	2	3	5	2	5 x 104	105	RM N°591-2008/MINSA
- <i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/ 25 g o ml	--	

Los puntos 2.1 y 2.3 deben contar con metodología acreditada en cumplimiento al REGLAMENTO PARA EL USO DEL SÍMBOLO DE ACREDITACIÓN Y DECLARACIÓN DE LA CONDICIÓN DE ACREDITADO, Código: DA-acr-05R Versión: 04. INACAL – Criterio 5.4 – a.4.

3. ENVASE Y EMBALAJE

3.1. Envases

Los envases deben presentar condiciones higiénicas sanitarias, que no transmitan olores, colores o sabores no característicos, de primer uso, rotulados y sellados.

Deben cumplir las siguientes características:

Envase	Tipo	Material
Envase primario	Bolsa	Polipropileno (PP) Bolsa de Papel Kraft
Envase secundario (*)	Bandeja (porta huevo)	Plástico
Embalaje (**)	Jabas	Plástico

(*) Hasta su distribución a los usuarios.

(**) El acondicionamiento debe garantizar que se mantenga la integridad del producto.

3.2. Vida útil

De acuerdo a lo declarado por el fabricante en el Registro Sanitario.

3.3. Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del producto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre del consorcio (en caso corresponda)
- Código del lote.
- Peso neto
- Fecha de producción
- Turno de atención (Turno Mañana (T -M) o Turno Tarde (T-T))
- Adicional 1: Se debe incluir la siguiente frase en negrita, de manera visible y legible: “**De consumo inmediato en la Institución Educativa**”.

- La tinta empleada para el rotulado del empaque primario debe ser de grado alimentario.



Versión N° 01	HUEVO SANCOCHADO	
	CÓDIGO: FT-HS-2026	Pág. 3 de 5

- El rótulo debe estar impreso en el envase de prestación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. No se permite el rotulado con plumón indeleble.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria.

- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, referida a la línea del proceso productivo del producto requerido, la cual debe estar vigente durante la elaboración del producto.
- Copia simple de la ficha técnica de la bolsa utilizada en el rotulado del empaque primario, especificando la composición del material y características técnicas y uso previsto, expedido por el fabricante (Adjuntar la traducción cuando aplique).

4.2 Certificación Obligatoria.

- No aplica.

El alimento debe cumplir con lo establecido en la versión vigente de las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar PAE.



Firmado digitalmente por RIVAS
GALLOSO Paul Harry FAU
20614761459 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 20.02.2026 16:14:53 -05:00



Firmado digitalmente por NUÑEZ
BARRON Clara Cristina FAU
20614761459 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 20.02.2026 18:22:17 -05:00

Versión N° 01	HUEVO DE GALLINA	
	CÓDIGO: FT-HG-2026	Pág. 1 de 5

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÙN																						
1.1 Denominación del bien	Huevo de Gallina																					
1.2 Denominación técnica	Huevo de Gallina (<i>Gallus gallus</i>)																					
1.3 Unidad de medida	Unidad																					
1.4 Descripción general	Es el óvulo completamente evolucionado de la especie <i>Gallus gallus</i> , constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.																					
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÙN																						
El concepto del Huevo fresco es aquel que se presenta al consumidor en su estado natural y se encuentra apto para el consumo, según indica el numeral 4.8 de la NTP 011.219:2015 (revisada el 2015).																						
El Huevo fresco debe presentar los siguientes requisitos:																						
2.1. Requisitos Sensoriales:																						
<table><tr><th>Característica</th><th>Especificación</th><th>Referencia</th></tr><tr><td>Color:</td><td rowspan="3"> - Pardo en sus diferentes tonalidades. - Característico y libres de olores desagradables. - Característico. </td><td rowspan="3">NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación 2ªEdición</td></tr><tr><td>Olor:</td></tr><tr><td>Sabor:</td></tr></table>			Característica	Especificación	Referencia	Color:	- Pardo en sus diferentes tonalidades. - Característico y libres de olores desagradables. - Característico.	NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación 2ªEdición	Olor:	Sabor:												
Característica	Especificación	Referencia																				
Color:	- Pardo en sus diferentes tonalidades. - Característico y libres de olores desagradables. - Característico.	NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación 2ªEdición																				
Olor:																						
Sabor:																						
2.2. Requisitos Físico químicas:																						
<table><tr><th>Características</th><th>Especificación</th><th>Método</th><th>Referencia</th></tr><tr><td>Tamaño</td><td>Mediano</td><td>Clasificación por tamaño</td><td rowspan="5">NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación 2ªEdición</td></tr><tr><td>Peso</td><td>56 g – 62 g</td><td>Clasificación por peso</td></tr><tr><td>Calidad</td><td>Primera</td><td>Clasificación por calidad</td></tr><tr><td>Cáscara</td><td> - Integra (libres de rupturas y quiñaduras), limpia, secas y de forma características. - Sin cuerpos extraños, ni manchas que alteren la apariencia. </td><td>Visual y tacto</td></tr><tr><td>Cámara de aire</td><td> - Su altura no excederá los 5 mm </td><td>Destructivo (Vernier o Micrómetro)</td></tr></table>			Características	Especificación	Método	Referencia	Tamaño	Mediano	Clasificación por tamaño	NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación 2ªEdición	Peso	56 g – 62 g	Clasificación por peso	Calidad	Primera	Clasificación por calidad	Cáscara	- Integra (libres de rupturas y quiñaduras), limpia, secas y de forma características. - Sin cuerpos extraños, ni manchas que alteren la apariencia.	Visual y tacto	Cámara de aire	Su altura no excederá los 5 mm	Destructivo (Vernier o Micrómetro)
Características	Especificación	Método	Referencia																			
Tamaño	Mediano	Clasificación por tamaño	NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación 2ªEdición																			
Peso	56 g – 62 g	Clasificación por peso																				
Calidad	Primera	Clasificación por calidad																				
Cáscara	- Integra (libres de rupturas y quiñaduras), limpia, secas y de forma características. - Sin cuerpos extraños, ni manchas que alteren la apariencia.	Visual y tacto																				
Cámara de aire	Su altura no excederá los 5 mm	Destructivo (Vernier o Micrómetro)																				

Versión N° 01	HUEVO DE GALLINA	
	CÓDIGO: FT-HG-2026	Pág. 2 de 5

		No Destructivo (Ovoscopio)	
Yema	Céntrica y fija	Ovoscopio	
Clara	Transparente, densa y firme	Destructivo: Visual	

2.3. Requisitos Microbiológicos:

HUEVO CON CÁSCARA

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	e	Límite por g o ml		Método de ensayo	Referencia
					m	M		
- <i>Aerobios mesófilos</i> (*)	2	3	5	2	10	102	AOAC 990.12	NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación 2ªEdición
- <i>Salmonella sp.</i> (*)	10	2	5	0	Ausencia/ 25 g o ml	--	ISO 6579/ Cor 1/ Amd 1	
(*) Determinación en el contenido del Huevo.								
Los puntos 2.1 y 2.3 deben contar con metodología acreditada en cumplimiento al REGLAMENTO PARA EL USO DEL SÍMBOLO DE ACREDITACIÓN Y DECLARACION DE LA CONDICIÓN DE ACREDITADO, Código: DA-acr-05R Versión: 04. INACAL – Criterio 5.4 – a.4.								

3. ENVASE Y EMBALAJE

3.1. Envases

Los envases deben presentar condiciones higiénicas sanitarias, que no transmitan olores, colores o sabores no característicos, de material resistente y que protejan al producto de roturas, que permita una adecuada ventilación y colocarlos verticalmente.

Deben cumplir las siguientes características:

Envase	Tipo	Material
Envase primario	Porta huevo	Cartón o plástico
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado
	Jaba	Plástico

3.2. Vida útil

De acuerdo a lo declarado por el fabricante en el Registro Sanitario.



Versión N° 01	HUEVO DE GALLINA	
	CÓDIGO: FT-HG-2026	Pág. 3 de 5

3.3. Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el Artículo 1 del Decreto Supremo N° 006-2022-MIDAGRI, que modifica el Artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

- Nombre del alimento.
- Contenido Neto.
- País de origen o lugar de procedencia.
- Nombre y Dirección del titular de la autorización sanitaria.
- Nombre y Dirección del importador, de corresponder.
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios.
- Identificación del Lote.
- Fecha de Vencimiento o consumir preferentemente antes de.
- Instrucciones para el uso y conservación".

Se debe considerar que cada unidad de huevo de gallina debe indicar su fecha de vencimiento, con tinta de grado alimentario o tecnología láser de manera legible.

El envase secundario debe presentar la información completa (nombre, Fecha de vencimiento, lote, hora de envasado, lugar de procedencia) de manera legible, impresa.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria.

Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos.

4.2 Certificación Obligatoria.

Copia simple de la ficha técnica de la tinta utilizada para la codificación del huevo especificando la composición, características técnicas y uso previsto, expedido por el fabricante (adjuntar la traducción cuando aplique).

- Este requisito no aplica en caso de uso de tecnología láser.

Original con firma digital y código QR1 del informe de ensayo con "símbolo de acreditación", que contemple el resultado del análisis de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA. Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

Análisis Organoléptico y Fisicoquímico El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es de acuerdo a la norma específica de muestreo para el alimento y en el caso no se disponga de una norma específica se debe usar la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2023): Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo



Versión N° 01	HUEVO DE GALLINA	
	CÓDIGO: FT-HG-2026	Pág. 4 de 5

clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición, nivel de inspección especial S1, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 6,5.

Análisis Microbiológico El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención. Se aceptan certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a treinta (30) días, los mismos que deben estar vigentes hasta el plazo máximo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo. El alimento debe cumplir con lo establecido en la versión vigente de las “Generalidades” de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar PAE.



Firmado digitalmente por RIVAS
GALLOSO Paul Harry FAU
20614761459 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 20.02.2026 16:12:31 -05:00



Firmado digitalmente por NUÑEZ
BARRON Clara Cristina FAU
20614761459 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 20.02.2026 18:23:09 -05:00