 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTO E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077007</p>
<p>CARCASA DE GORRINO CONGELADA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización Marzo 2021</p>

CARCASA DE GORRINO CONGELADA

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es la carcasa de porcino macho o hembra destetado, cuya edad fluctúa entre los cuatro y seis meses, con un peso máximo de 120 Kg.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Las carcasas de porcino no deberán contener sustancias tales como residuos de sustancias de uso veterinario y aditivos alimentarios que no cumplan con lo dispuesto por la autoridad nacional competente, en caso de ausencia de ésta se tomará como referencia lo dispuesto en el Codex Alimentarius.

Pertenecen a primera calidad las carcasas de gorrino con buena conformación (abundante masa muscular en piernas, brazos y lomos), grasa de color blanco y firme al tacto con un espesor de grasa dorsal no mayor de 25 milímetros a la altura de la última costilla y a cinco centímetros de la línea media dorsal y en forma paralela a esta.

Las carcasas deberán proceder de animales sanos, beneficiados bajo inspección veterinaria y proceder de centros de beneficio autorizados por SENASA.


CALIDAD: Primera

a. Características Organolépticas:

- (1) Color: Característico de acuerdo a la especie.
- (2) Olor: Sui-generis y exento de cualquier olor anormal.
- (3) Consistencia: Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa.

b. Requisitos Físico-Químicos:

- (1) pH: 5.5 a 6.4
- (2) Las carcasas de cerdo no deberán tener residuos de antibióticos, conservadores, ablandadores, o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTO E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077007
CARCARA DE GORRINO CONGELADA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización Marzo 2021	

- (3) El producto deberá cumplir los requisitos fijados por las Normas del Códex Alimentarius sobre Residuos de Plaguicidas y Aditivos Alimentarios.

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	<u>Límite por g</u>	
	m	M
Aerobios mesófilos	10 ⁵	10 ⁷
Salmonella sp.	Ausencia/25g	

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto carcasa de gorrino congelada es de DOCE (12) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de congelación, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.


4.- PRESENTACIÓN

Unidad = Carcasa de gorrino entera de 60 a 90 kilogramos.
 (Cuerpo del animal después de beneficiado, con piel, sin cabeza y sin patas)

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de carcasa de gorrino congelada deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- Grado de calidad
- Fecha de faena
- Fecha de vencimiento
- Tiempo de vida útil
- Peso neto
- Número de lote
- Lugar de origen

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTO E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077007
CARCASA DE GORRINO CONGELADA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización Marzo 2021	

6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Bolsas de polietileno de doble densidad (PEAD) que soporten condiciones de transporte, manipuleo y almacenamiento.

a. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:

Sacos de polietileno (PE) de primer uso, resistentes al transporte, manipuleo y almacenamiento.


No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

Para productos nacionales:

- | | | |
|----|--|--|
| a. | Documento
Emitido por
Base legal | : Autorización Sanitaria del establecimiento
: Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
: Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria |
| | Tipo | : Copia |
| b. | Documento
Emitido por
Tipo | : Certificado sanitario de faena
: Médico veterinario del establecimiento
: Original (Hoja membretada) |
| c. | Documento
Emitido por
Tipo | : Informe de faena
: Médico veterinario del establecimiento
: Original (Hoja membretada) |
| d. | Documento
Emitido por
Tipo | : Certificado de garantía (Declaración jurada)
: Fabricante o distribuidor
: Original (Hoja membretada) |
| e. | Documento | : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto |
| | Emitido por | : Laboratorio acreditado por INACAL |
| | Tipo | : Original |

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTO E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077007
CARCASA DE GORRINO CONGELADA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización Marzo 2021	

f. Documento : Informe de Ensayo de residuos de sustancias de uso veterinario y aditivos alimentarios del lote a internar por cada internamiento.

Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original

Para productos importados:

a. Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria
Tipo : Copia

b. Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)

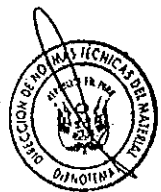
c. Documento : Certificado de garantía (Declaración jurada)
Emitido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)


d. Documento : Certificado de origen (Declaración jurada)
Emitido por : El país de origen
Tipo : Copia

e. Documento : Permiso sanitario para la importación de animales vivos, productos y subproductos de origen animal.
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
Tipo : Copia

f. Documento : Informe de ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto.
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
Tipo : Original

g. Documento : Informe de ensayo de residuos de sustancias de uso veterinario y aditivos alimentarios del lote a internar por cada internamiento.
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTO E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077007
CARCASA DE GORRINO CONGELADA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 5 hasta 6		Fecha actualización Marzo 2021

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS: NTP 201.003 - 2012 para Carne y productos cárnicos. Definición, requisitos y clasificación de las carcasas y cortes de carne de porcinos.

