



ACTA DE INSPECCIÓN
 ACTA DE MUESTREO

N° OI: 614237-2
Fecha (dd/mm/aaaa): 11/01/2016

N°: 038557

Alcance de Inspección: Congelados Frescos Semiconservas Conservas Otros

Solicitante/ Productor: Oceano Seafood S.A. Tecnología de Alimentos S.A. Destino: (9)

Lugar/ Dirección (Productor): Al. Km 14.1 A. N° 10, Jumbilla - Carretera a Jumbilla - esp. al mar, Callao

Lugar/ Dirección (Inspección): Av. N° 12, Jumbilla - Carretera a Jumbilla - esp. al mar, Callao

Código de habilitación Sanitaria (Productor): P137-CAL-7CA7 Código de habilitación Sanitaria (Almacén): P137-CAL-7CA7

Mercadería/ Nombre científico: Jer. plan de muestreo / Dond eus yigas

Cantidad y/o Peso: Jer. plan de muestreo Contrastado con Packing List / Plan de muestreo Este lote fue Procesado/Inspeccionado en el mismo lugar

Unidad de Muestreo: Block x 10kg

Procedimiento / Doc. de Referencia: INS-P-H&N 235 INS-P-H&N 236 Referencia y/o Contrato: _____

Fin previsto del servicio: Certificación Sanitaria FPBR Control Interno Control Comercial Lote Inmovilizado Otros

PLAN DE MUESTREO:

Inspección (Visual): Cantidad 21 Norma Utilizada NTP 700.002.2012 Nivel: I II NCA: 6.5

P02-SDSP-SANIPES R.P.E. N°039-2021-SANIPES/PE Otros

FO/Sensorial: 5 13 21 29 48 84 126 200

Histamina: 9 vias 18 vias vias Cierres: 5 vias

Ensayos: Metales y Contaminantes: Cadmio Mercurio Plomo Estaño Dioxinas y PCB's Arsénico Cromo Otros: _____

Microbiológico: N1 N5 7

Esterilidad comercial Vibrio Cholerae Aerobios Mesófilos E.Coli Listeria Monocitogenes Enterococos Anaerobio Sulfito Reductor Enterobacterias Parahaemolyticus Coliformes Staphylococcus A. Salmonella Otros

Almacenamiento: Zona: Seca Húmeda Limpia Sucia Sobre: Parihuela Piso Otros: _____

Con acceso: Restringido Libre En: Cámara Zona de Producción Almacén Contenedor Otros: _____

Inspección/Muestreo: Se tomaron las medidas higiénicas sanitarias adecuadas para evitar riesgos de contaminación. El peso mínimo de las muestras es: 500gr

Con: Luz artificial Luz natural Lugar: Almacén Planta de Producción En: Cámara Línea de producción Pre Cámara Contenedor Otros: _____

Laboratorio: SGS Callao Otros

Termómetro utilizado: Código: 22922 Temperatura (°C): Cámara: -21.03°C Producto: -19.65°C

Otros equipos: Balanza 26017 Ambiente: _____ Reefer: _____

Herramientas: Hacha 26036, Cacha 26513, Cuchillo 26070, Pajón 15061

PRODUCTO:

Inspección Visual: El resultado de la inspección inicial de la mercadería es conforme. Otros: _____

Tipo de Embalajes: Saco de polipropileno Cajas de cartón Caja de poliestireno expandido Otros: _____

Tipo de Envases: Bolsa de polietileno Hojalata Vidrio Bandejas de plástico Otros: _____

Marca en Embalajes: Ver tomas fotográficas Características: Nuevo Provisional Rotulado: Litografiado Etiquetado Sin marcas

Marca en Envases: Ver tomas fotográficas Características: Nuevo Deteriorado Rotulado: Litografiado Etiquetado Sin marcas

Fecha de Producción y Vencimiento: _____

Lote de Producción: _____ Ver packing list/Plan de muestreo adjunto Ver packing list/Plan de muestreo adjunto

SERVICIO: Muestreo Llenado de contenedor Alfor Otros: _____

• El muestreo se realizó según orden de inspección

• Se adjunta plan de muestreo, packing list

• Temperatura de Cámara (Tcv): -20.93, -20.93, -21.13, -21.13, -21.03 $\bar{x} = -21.03^\circ C$

• Temperatura de Producto (Tcv): -19.92, -19.92, -19.92, -19.92, -19.52, -19.52, -19.52, -19.52, -19.52, -19.52, -19.52, -19.52, -19.52, -19.52, -19.52, -19.52, -19.52, -19.52, -19.52, -19.52 $\bar{x} = -19.65^\circ C$

• Detalle de recipientes: M. Gajaxo M. Divinencia

MB (n: 05) 1504577 1504578

Fb (n: 21) 1504579 1504580

• Las muestras contrastadas a laboratorio S6 (Callao debidamente precintado

(*) Mull. Do.) no excepto Rusia, Chile y USA

Observaciones: Residencia: Tecnología de Alimentos S.A. Carretera a Jumbilla - esp. al mar, Callao

Final del Control de Calidad: Laboratorio

Muestras Dirimidas quedan almacenados en: NA Laboratorio SGS Lugar de Inspección, ubicado en: Cámara #1

El Cliente requiere Contramuestras: SI NO

Contramuestras quedan almacenados en: Laboratorio SGS Lugar de Inspección, ubicado en: _____

El productor declara haber estado habilitado durante la elaboración de los productos inspeccionados

El lote muestreado ha sido inmovilizado: SI NO. En caso que el lote SI este inmovilizado, la inspección se realizó en presencia de SANIPES.

Procedencia del lote: Producción propia Reproceso Otros: _____

Traslado y preservación de Muestras: Cooler Caja de poliestireno Gel Pack Temp. Ambiente Refrigerado Congelado T° de traslado: -13.41

Después de la Inspección/Muestreo la Mercadería queda en: Cámara #1 - Taja Gajaxo

No habiendo más que declarar, en señal de conformidad con lo aquí descrito firman: _____

Inspector (es) SGS: _____

Firma: _____

Nombre: CARLOS ALONSO JULCA DIAZ

N° CIP: INGENIERO

DNI (cuando aplique): PESQUERO ACUICULTOR

Res. CIP N° 206917

Representante(s): Firma: _____

Nombre completo: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS S.A.

DNI: _____

Empresa / Cargo: Danny Ventocilla Chunga

Fecha y Hora de Firma: 10:00

Número de Inspectores: 01

Inicio: 10:00

Fin: 14:00

Rev por: _____

Fecha de término: 11/01/2016

FA. Emem. 2006 Rev. 14 INC. P. H&N 407

PLAN DE MUESTREO

OL:614237 - 2
 CLIENTE: OCEANO SEAFOOD S.A
 FECHA INSPECCION: 11/03/2026

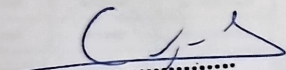
PRODUCTO	OP	LOTE	FECHA PRODUCCIÓN	FECHA VENCIMIENTO	BLOCK	SACOS	PESO (kg)	ENSAYO		DIRIMENCIA		
								MB	FO	MB	FO	
TENTACULO DE POTA CONGELADA	1120264370001	P157-03-2026	2/03/2026	2/03/2026	2X10	243	4,860	n1	n1-n3	n1	n1-n3	
	1120264370002	P157-03-2026	3/03/2026	3/03/2026	2X10	209	4,180		n4,n5		n4,n5	
	1120264370003	P157-03-2026	5/03/2026	5/03/2026	2X10	170	3,400		n6,n7		n6,n7	
	1120264370004	P157-03-2026	6/03/2026	6/03/2026	2X10	215	4,300	n2	n8,n9	n2	n8,n9	
	1120264370005	P157-03-2026	7/03/2026	7/03/2026	2X10	217	4,340	n3	n10-n12	n3	n10-n12	
SUB TOTAL							1,054	21,080				
LUCA DE POTA CONGELADA	1120264370001	P157-03-2026	2/03/2026	2/03/2026	2X10	133	2,660	n4	n13,n14	n4	n13,n14	
	1120264370002	P157-03-2026	3/03/2026	3/03/2026	2X10	118	2,360		n15		n15	
	1120264370003	P157-03-2026	5/03/2026	5/03/2026	2X10	95	1,900		n16		n16	
	1120264370004	P157-03-2026	6/03/2026	6/03/2026	2X10	117	2,340		n17		n17	
	1120264370005	P157-03-2026	7/03/2026	7/03/2026	2X10	120	2,400		n18		n18	
SUB TOTAL							583	11,660				
ORGANO REPRODUCTOR DE POTA CONGELADA	1120264370001	P157-03-2026	2/03/2026	2/03/2026	2X10	55	1,100	n5	n19	n5	n19	
	1120264370002	P157-03-2026	3/03/2026	3/03/2026	2X10	47	940		n20		n20	
	1120264370003	P157-03-2026	5/03/2026	5/03/2026	2X10	38	760					
	1120264370004	P157-03-2026	6/03/2026	6/03/2026	2X10	47	940		n21		n21	
	1120264370005	P157-03-2026	7/03/2026	7/03/2026	2X10	47	940					
SUB TOTAL							234	4,680				
TOTAL							1,871	37,420	5	21	5	21

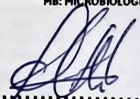
INSPECCION VISUAL DE ACUERDO A LA NTP 700.002/2012 "Lineamientos y Procedimiento de muestreo del pescado y productos pesqueros para inspeccion" Nivel de inspeccion I, NCA 6.5

INSPECCION VISUAL DE ACUERDO A LA NTP 700.002/2012 "Lineamientos y Procedimiento de muestreo del pescado y productos pesqueros para inspeccion" PROCEDIMIENTO INS-P-H&N:235

FO: SENSORIAL

MB: MICROBIOLÓGICO


 CARLOS ALONSO JULCA DIAZ
 INGENIERO
 PESQUERO ACUICULTOR
 Reg. CIP N° 206917


 TECNOLOGICA DE ALIMENTOS S.A.
 Dany Ventocilla Chunga
 Jefe de Turno de Calidad de HyA, ChD y Hom.

PACKING DE MUESTREO N° 001 TASA

N° ORDEN:

FECHA:

OT:

10/03/2026

PRODUCTOR:

N° ALMACÉN:

ALMACÉN:

TECNOLOGICA DE ALIMENTOS S.A. TASA

P157-CAL-TCAI

TECNOLOGICA DE ALIMENTOS S.A. TASA

POTA CRUDA

FECHA DE PROD.	FECHA DE VENCIM.	OP	LOTE	SUBCLASE	BLOCKS	CANT.	UNI. MEDIDA	FACTOR	PESO KG
2/03/2026	2/03/2026	1120264370001	P157-03-2026	TENTÁCULO DE POTA CONGELADA	2X10	243	SACOS	20	4860
3/03/2026	3/03/2026	1120264370002	P157-03-2026	TENTÁCULO DE POTA CONGELADA	2X10	209	SACOS	20	4180
5/03/2026	5/03/2026	1120264370003	P157-03-2026	TENTÁCULO DE POTA CONGELADA	2X10	170	SACOS	20	3400
6/03/2026	6/03/2026	1120264370004	P157-03-2026	TENTÁCULO DE POTA CONGELADA	2X10	215	SACOS	20	4300
7/03/2026	7/03/2026	1120264370005	P157-03-2026	TENTÁCULO DE POTA CONGELADA	2X10	217	SACOS	20	4340
TOTAL						1,054,000			21,080,000

FECHA DE PROD.	FECHA DE VENCIM.	OP	LOTE	SUBCLASE	BLOCKS	CANT.	UNI. MEDIDA	FACTOR	PESO KG
2/03/2026	2/03/2026	1120264370001	P157-03-2026	NUCA DE POTA CONGELADA	2X10	133	SACOS	20	2660
3/03/2026	3/03/2026	1120264370002	P157-03-2026	NUCA DE POTA CONGELADA	2X10	118	SACOS	20	2360
5/03/2026	5/03/2026	1120264370003	P157-03-2026	NUCA DE POTA CONGELADA	2X10	95	SACOS	20	1900
6/03/2026	6/03/2026	1120264370004	P157-03-2026	NUCA DE POTA CONGELADA	2X10	117	SACOS	20	2340
7/03/2026	7/03/2026	1120264370005	P157-03-2026	NUCA DE POTA CONGELADA	2X10	120	SACOS	20	2400
TOTAL						583,000			11,660,000

FECHA DE PROD.	FECHA DE VENCIM.	OP	LOTE	SUBCLASE	BLOCKS	CANT.	UNI. MEDIDA	FACTOR	PESO KG
2/03/2026	2/03/2026	1120264370001	P157-03-2026	ORGANO REPRODUCTOR DE POTA CONGELADA	2X10	55	SACOS	20	1100
3/03/2026	3/03/2026	1120264370002	P157-03-2026	ORGANO REPRODUCTOR DE POTA CONGELADA	2X10	47	SACOS	20	940
5/03/2026	5/03/2026	1120264370003	P157-03-2026	ORGANO REPRODUCTOR DE POTA CONGELADA	2X10	38	SACOS	20	760
6/03/2026	6/03/2026	1120264370004	P157-03-2026	ORGANO REPRODUCTOR DE POTA CONGELADA	2X10	47	SACOS	20	940
7/03/2026	7/03/2026	1120264370005	P157-03-2026	ORGANO REPRODUCTOR DE POTA CONGELADA	2X10	47	SACOS	20	940
TOTAL						234,000			4,680,000

.....
CARLOS ALONSO JULCA DIAZ
 INGENIERO
 PESQUERO ACUICULTOR
 Reg. CIP N° 206917

.....
 TECNOLÓGICA DE ALIMENTOS S.A.
Danny Ventocilla Chunga
 Jefe de Turno de Calidad de HyAP, CHD y Hom.

PACKING DE MUESTREO N° 001 TASA

N° ORDEN:

FECHA: 10/03/2026

OT:

PRODUCTOR:

N° ALMACÉN:

ALMACÉN:

TECNOLOGICA DE ALIMENTOS S.A.-TASA

P157-CAL-TCAI

TECNOLOGICA DE ALIMENTOS S.A.-TASA

POTA CRUDA

FECHA DE PROD.	FECHA DE VENCIM.	OP	LOTE	SUBCLASE	BLOCKS	CANT.	UNI. MEDIDA	FACTOR	PESO KG
2/03/2026	2/03/2028	1120264370001	P157-03-2026	FILETE DE POTA CONGELADA	2X10	847	SACOS	20	16940
3/03/2026	3/03/2028	1120264370002	P157-03-2026	FILETE DE POTA CONGELADA	2X10	711	SACOS	20	14220
5/03/2026	5/03/2028	1120264370003	P157-03-2026	FILETE DE POTA CONGELADA	2X10	610	SACOS	20	12200
6/03/2026	6/03/2028	1120264370004	P157-03-2026	FILETE DE POTA CONGELADA	2X10	751	SACOS	20	15020
7/03/2026	7/03/2028	1120264370005	P157-03-2026	FILETE DE POTA CONGELADA	2X10	797	SACOS	20	15940
TOTAL						3,716.000			74,320.000

FECHA DE PROD.	FECHA DE VENCIM.	OP	LOTE	SUBCLASE	BLOCKS	CANT.	UNI. MEDIDA	FACTOR	PESO KG
2/03/2026	2/03/2028	1120264370001	P157-03-2026	ALETA DE POTA CONGELADA	2X10	364	SACOS	20	7280
3/03/2026	3/03/2028	1120264370002	P157-03-2026	ALETA DE POTA CONGELADA	2X10	314	SACOS	20	6280
5/03/2026	5/03/2028	1120264370003	P157-03-2026	ALETA DE POTA CONGELADA	2X10	252	SACOS	20	5040
6/03/2026	6/03/2028	1120264370004	P157-03-2026	ALETA DE POTA CONGELADA	2X10	314	SACOS	20	6280
7/03/2026	7/03/2028	1120264370005	P157-03-2026	ALETA DE POTA CONGELADA	2X10	299	SACOS	20	5980
TOTAL						1,543.000			30,860.000

.....
LANUJ ALONSO JULCA DIAZ
 INGENIERO
 PESQUERO ACUICULTOR
 Reg. CIP N° 206917

.....
 TECNOLÓGICA DE ALIMENTOS S.A.
Danny Ventocilla Chunga
 Jefe de Turno de Calidad de HyAF, CHD y Hom.

PLAN DE MUESTREO

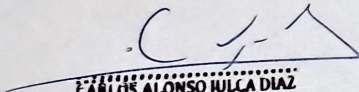
OL: S14236 - 2
 CLIENTE: OCEANO SEAFOOD S.A
 FECHA INSPECCION: 11/03/2026

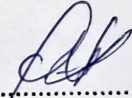
PRODUCTO	OP	LOTE	FECHA PRODUCCIÓN	FECHA VENCIMIENTO	BLOCK	SACOS	PESO (kg)	ENSAYO		DIRIMENCIA			
								MB	FO	MB	FO		
FILETE DE POTA CONGELADA	1120264370901	P157-03-2026	3/03/2026	3/03/2026	2X10	847	16,940	n1	n1-n5	n1	n1-n5		
	1120264370902	P157-03-2026	3/03/2026	3/03/2026	2X10	711	14,220		n6-n9		n6-n9		
	1120264370903	P157-03-2026	6/03/2026	6/03/2026	2X10	610	12,200		n10-n12		n10-n12		
	1120264370904	P157-03-2026	6/03/2026	6/03/2026	2X10	751	15,020	n2	n13-n16	n2	n13-n16		
	1120264370905	P157-03-2026	7/03/2026	7/03/2026	2X10	787	15,940	n3	n17-n20	n3	n17-n20		
	SUB TOTAL							3,716	74,320				
ALETA DE POTA CONGELADA	1120264370901	P157-03-2026	3/03/2026	3/03/2026	2X10	364	7,280	n4	n21,n22	n4	n21,n22		
	1120264370902	P157-03-2026	3/03/2026	3/03/2026	2X10	314	6,280		n23,n24		n23,n24		
	1120264370903	P157-03-2026	6/03/2026	6/03/2026	2X10	252	5,040		n25		n25		
	1120264370904	P157-03-2026	6/03/2026	6/03/2026	2X10	314	6,280	n5	n26,n27	n5	n26,n27		
	1120264370905	P157-03-2026	7/03/2026	7/03/2026	2X10	299	5,980		n28,n29		n28,n29		
	SUB TOTAL							1,543	30,860				
TOTAL							5,259	105,180	5	29	5	29	

INSPECCION VISUAL DE ACUERDO A LA MTP 700.002/2012 "Lineamientos y Procedimiento de muestreo del pescado y productos pesqueros para inspeccion" Nivel de inspeccion I, NCA 6.5
 INSPECCION VISUAL DE ACUERDO A LA MTP 700.002/2012 "Lineamientos y Procedimiento de muestreo del pescado y productos pesqueros para inspeccion" PROCEDIMIENTO INS-P-HB.N.235

FO: SENSORIAL

MB: MICROBIOLÓGICO


 CARLOS ALONSO JULCA DIAZ
 INGENIERO
 PESQUERO ACUICULTOR
 Reg. CIP N° 206917


 TECNOLÓGICA DE ALIMENTOS S.A.
 Danny Ventocilla Chunga
 Jefe de Turno de Calidad de HyAP, ChD y Hom.