

PACKING DE MUESTREO N° 17

N° ORDEN:
 FECHA:
 OT:

15/12/2025

PRODUCTOR: OSF CALLAO
 N° ALMACÉN:
 ALMACÉN: OSF CALLAO

OVAS DE PEZ VOLADOR CONGELADO

FECHA DE PROD.	FECHA DE VENCIM.	OP	LOTE	CAJA	CANT.	UNI. MEDIDA	FACTOR (KG)	PESO
13/12/2025	13/12/2027	1120250030333	P326-12-2025	1 X 10	271	CAJAS	10	2710
TOTAL OVAS DE PEZ VOLADOR CONGELADO					271,00			2.710,00


Nathalie Jahayra
Chaca Hermenegildo
 INGENIERA PESQUERA
 CIP 235245


OCEANO SEAFOOD S.A.
 LIMA - PERU



ACTA DE INSPECCIÓN
 ACTA DE MUESTREO

N° OI 643303-2
 Fecha (dd/mm/aaaa): 16/12/2025

N° 038068

Alcance de Inspección: Congelados Frescos Semiconservas Conservas Otros:

Solicitante/ Productor: OCEANO SEAFOOD S.A. Destino: VER DETALLES
 Lugar/ Dirección (Productor): CALLE CARLOS COMHA N° 180 - CALLAO
 Lugar/ Dirección (Inspección): CALLE CARLOS COMHA N° 180 - CALLAO
 Código de habilitación Sanitaria (Productor): P326-IAL-PEPC Código de habilitación Sanitaria (Almacén): P326-IAL-PEPC
 Mercadería/ Nombre científico: VER PLAN DE MUESTREO / EXSCOLIUS SPP
 Cantidad y/o Peso: VER PLAN DE MUESTREO Contrastado con Packing List / Plan de muestreo Este lote fue Procesado/Inspeccionado en el mismo lugar
 Unidad de Muestreo: CAJAS X 10KG Referencia y/o Contrato: ---

Procedimiento / Doc. de Referencia: INS-P-H&N 235 INS-P-H&N 236 Otros
 LOTE: Exportación Importación Inmovilizados Control Interno Control de Proceso Otros ---

PLAN DE MUESTREO:	
Inspección: (Visual)	Cantidad <u>06</u>
	Norma Utilizada: <input checked="" type="checkbox"/> NTP 700.002 2012 Nivel: <input type="checkbox"/> I <input type="checkbox"/> II <input checked="" type="checkbox"/> NCA: 6.5 <input checked="" type="checkbox"/> P02-SDSP-SANIPES <input checked="" type="checkbox"/> R.P.E. N° 039-2021-SANIPES/PE <input type="checkbox"/> Otros <u>---</u>
Ensayos:	FO/Sensorial: <input checked="" type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 13 <input type="checkbox"/> 21 <input type="checkbox"/> 29 <input type="checkbox"/> 48 <input type="checkbox"/> 84 <input type="checkbox"/> 126 <input type="checkbox"/> 200
	Histamina: <input type="checkbox"/> 9 vías <input type="checkbox"/> 18 vías <input type="checkbox"/> vías Cierres: <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> vías
Metales y Contaminantes:	<input type="checkbox"/> Cadmio <input type="checkbox"/> Mercurio <input type="checkbox"/> Plomo <input type="checkbox"/> Estaño <input type="checkbox"/> Dioxinas y PCB s <input type="checkbox"/> Arsénico <input type="checkbox"/> Cromo <input type="checkbox"/> Otros: <u>---</u>
Microbiológico	<input type="checkbox"/> Esterilidad comercial <input checked="" type="checkbox"/> Vibrio Cholerae <input checked="" type="checkbox"/> Aerobios Mesófilos <input checked="" type="checkbox"/> E. Coli <input type="checkbox"/> Listeria Monocytogenes <input type="checkbox"/> Enterococos <input type="checkbox"/> Anaerobio Sulfito Reductor <input type="checkbox"/> Enterobacterias <input checked="" type="checkbox"/> V. Parahaemolyticus <input checked="" type="checkbox"/> Coliformes <input checked="" type="checkbox"/> Staphylococcus A. <input checked="" type="checkbox"/> Salmonella <input type="checkbox"/> Otros: <u>---</u>

Almacenamiento: Zona: Seca Limpia Húmeda Sucia
 Sobre: Parihuela Piso Otros: ---
 Con acceso: Restringido Libre
 En: Cámara: Contenedor Zona de Producción Otros: ---
 Almacén

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

Con: Luz artificial Luz natural
 Lugar: Almacén Planta de Producción
 En: Cámara Pre Cámara Línea de producción Contenedor Otros: ---
 Termómetro utilizado: Código: 26182 *Temperatura (°C): Cámara: -21.26 Producto: -13.9°C
 Otros equipos: BAIGNIA 26017 Ambiente: --- Reefer: ---
 Laboratorio: SGS Callao Otros: --- Herramientas: CONEA 26014, CUMELI 26039, PUNTA 26050
 *Para la T° se usó el factor de corrección, según tabla de corrección

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
 Otros: ---

Fecha de Producción y Vencimiento: --- Ver packing list/Plan de muestreo adjunto
 Lote de Producción: --- Ver packing list/Plan de muestreo adjunto

SERVICIO: Muestreo Llenado de contenedor Aforo Otros: ---

- SE REALIZÓ MUESTREO SEGÚN INDICACIONES DE ORDEN DE INSPECCIÓN
 - SE AJOJUNTA PLAN DE MUESTREO, TABULARIDAD, PACKING LIST
 - TEMPERATURAS (°C):
 - CÁMARA (TCV) = -21.20, -21.30, -21.10, -21.20, -21.20 \bar{x} = -21.2°C
 - PRODUCTO (TCV) = -13.50, -13.10, -13.80, -13.10, -13.00, -13.90 \bar{x} = -13.9°C
 - DETALLE DE PRECINTOS:
 MUESTRAS DE MUESTRO MB (n=5): 1464186
 FO (n=6): 1464188
 MUESTRAS DE DIRIMENCIA 1464187
 1464189
 - LAS MUESTRAS SON TRASLADADAS A LABORATORIO SGS - CALLAO DEBIDAMENTE PRECINTADAS
 - DESTINO: MULTIDESTINO (EXCEPTO RUSIA, CHILE Y USA)

Observaciones: ---

Muestras Dirimencias quedan almacenados en: NA Laboratorio SGS Lugar de Inspección, ubicado en CÁMARA #3
 El Cliente requiere Contramuestras: SI NO
 Contramuestras quedan almacenados en: Laboratorio SGS Lugar de Inspección, ubicado en ---

Traslado y preservación de Muestras: Cooler Caja de poliestireno Gel Pack Temp. Ambiente Refrigerado Congelado T° de traslado: -17.5°C
 Después de la Inspección/Muestreo la Mercadería queda en: CÁMARA-OCEANO SEAFOOD bajo su responsabilidad.
 El productor declara haber estado habilitado durante la elaboración de los productos inspeccionados.
 No habiendo más que declarar, en señal de conformidad con lo aquí descrito firman.

Inspector (es) SGS	Representante(s):	Fecha y Hora de	Número de
Firma: <u>Nathalie Jahayra</u>	Firma: <u>OCEANO SEAFOOD S.A.</u>	Cita: <u>14:00</u>	Inspectores: <u>01</u>
Nombre: <u>Chaca Hermenegildo</u>	Nombre completo: <u>LIZET MATOS ROMAN</u>	Inicio: <u>16:00</u>	Rev por: <u>---</u>
N° CIP: <u>INGENIERA PESQUERA</u>	DNI: <u>7046111</u>	Fin: <u>20:00</u>	Fecha de término: <u>16/12/2025</u>
DNI (cuando aplique): <u>CIP 235245</u>	Empresa / Cargo: <u>LABORATORIO DE CALIDAD FRIGORIFICO</u>		

Nota: Las contramuestras o dirimencias serán de responsabilidad del cliente y a corresponden a un programa social. 06 meses bajo responsabilidad del custodio. Transcurrido dicho periodo el custodio queda a cargo de su disposición final.
 La custodia de mercadería objeto de inspección y las condiciones de seguridad del local donde se realiza la inspección son de responsabilidad del cliente.
 Los resultados de la Inspección son exclusivos para el lote y/o producto inspeccionado.
 SGS deberá estar presente antes de los aforos y rotura de precintos SGS no se hace responsable del contenido del contenedor y del precintado si estos se encuentran rotos.
 SGS deberá estar previo llenado de contenedores SGS no se hace responsable de generación de costos debido a paralización u operaciones generadas.

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento. FA Marzo 2025. INS-R-H&N 407. R13