

ACTA DE INSPECCIÓN ACTA DE MUESTREO 

Nº 1151328

Área: HdM operacionesO/I: 64459-1Fecha (dd/mm/aa): 03 / 03 / 2026Solicitante(S): Oceano Seafood S.A. Proveedor (Pv): -Productor(Pd): Oceano Seafood S.A. Comprador (C): -Lugar (S / Pd / Pv): Calle Los Pescadores N° 994, Zona Industrial J - Paita, PiuraProcedimiento: JMS - P. HdM. 228Mercadería (declarada): Muestreo de agua y hieloCantidad y/o Peso (declarado): Ver detalle

PLAN DE MUESTREO:	Norma Utilizada	Niv. Gral.	Nivel Esp.	T. Muest.	T.Insp.	LCA	Tam. Muest.
Inspección:	<input type="checkbox"/> NTP ISO 2859-1	<input type="checkbox"/> I / II / III	S1 / S2 / S3 / S4	S / D / M	Nor/red/Rig	/	/
	<input type="checkbox"/> NTP ISO 2859-1	<input type="checkbox"/> I / II / III	S1 / S2 / S3 / S4	S / D / M	Nor/red/Rig	/	/
	<input checked="" type="checkbox"/> Otros <u>D.S.-031-2010 S.A.</u>						

## RESULTADOS

I. **Almacenamiento** en Zona: seca / húmeda, limpia / sucia Sobre: cemento / tierra / parihuelas (Madera/Plástico)  
con acceso: libre / restringido, En: la intemperie / bajo techo / con toldo / Producción / Cámara / Contenedor / Camión:    °CII. **Insp./ Muest.:** con Luz artificial / de día. En: almacenamiento / Laboratorio / Planta Temp. de Producto:    °CIII. **Embalajes y Envases:** nuevos / usados, temporales(de protección)/ definitivos Código termométrico: 213??  
Termómetro: 3.1°C TCV: 3.16°CIV. **Marcas en Embalajes:**  se adjunta  se indica en ActaV. **Marcas en Envases (Rotulado):**  se adjunta  se indica en ActaVI. **Cantidad y/o Peso Verificado:**   VII. **Fecha de Producción del Lote:** (Declarado/Verificado)   VIII. **Fecha de Vencimiento del Lote:** (Declarado/Verificado)   IX. **Lote de Producción:** (Declarado/Verificado)   X. **Servicio:**  Inspec/Verific  Supervisión de Embarque  Aforo  IHS  Muestreo  Otros -

Se realizó el servicio según orden comercial y en presencia del representante del cliente.		
Se tomaron todas las medidas asepticas durante todo el servicio.		
Los muestros son trasladados en cooler isotermico con gel pack en el interior al laboratorio de SGS del Perú.		
* Detalle: Muestreo de aguas.		
A01: Agua Potable	T: 28.6°C	TCV: 28.71°C
Área: Muelle	No: 09:40	Fecha: 03/03/2026
A02: Agua Galina	T: 21.3°C	TCV: 21.40°C
	No: 09:52	Fecha: 03/03/2026
Análisis Para A01 y A02: E.coli, coliformes termotolerantes, heterótrofos, enterococos, huevos de helminto.		

Después de la Inspección/Muestreo la Mercadería queda en    bajo su responsabilidad.La extracción de muestras fueron realizadas cumpliendo los procedimientos, que previenen su contaminación No habiendo más que declarar, en señal de conformidad con lo aquí descrito firman: Pag. 1 de 1

Inspector SGS Firma: <u>[Firma]</u> Nombre: <u>TANDY MERCEDES GUERRERO OJEDA</u> <u>INGENIERA AGRICOLA INDUSTRIAL</u> <u>INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</u>	Representante(s): Firma y/o sello: <u>[Firma]</u> Nombre: <u>Crisely Zapata Seminario</u> Empresa: <u>OCEANO SEAFOOD S.A.</u>	Hora de Inspección Cita: <u>08:00</u> Inicio: <u>09:40</u> Fin: <u>15:00</u>	Número de Inspectores: <u>01</u> Rev por: <u>  </u>
--	--	---	---

La custodia de la mercadería objeto de inspección y las condiciones de seguridad del local donde se realiza la inspección son de responsabilidad del cliente. SGS deberá estar presente antes de los aforos y rotura de precintos. SGS no se hace responsable de la carga del contenedor y el nuevo precintado si los precintos se encuentran rotos.

P18179

INS-R-H&amp;N.307 R09 F.A. Junio 2021