



ACTA DE INSPECCIÓN
 ACTA DE MUESTREO

N° OI 614496-2
Fecha (dd/mm/aaaa): 30/03/2026

N° 040037

Alcance de Inspección: Congelados Frescos Semiconservas Conservas Otros:

Solicitante/ Productor: OCEANO SEAFOOD SA / TECNOLOGICA DE ALIMENTOS SA Destino: VER DETALLES

Lugar/ Dirección (Productor): ALT. DEL KM 14.1 DE LA AV. NESTOR GAMBETTA (CANNETERA A VENTANILLA) Ex-FUNDO MANQUEZ-CALAO

Lugar/ Dirección (Inspección): ALT. DEL KM 14.1 DE LA AV. NESTOR GAMBETTA (CANNETERA A VENTANILLA) Ex-FUNDO MANQUEZ-CALAO

Código de habilitación Sanitaria (Productor): P157-CAL-TCAI Código de habilitación Sanitaria (Almacén): P157-CAL-TCAI

Mercadería/ Nombre científico: VER PLAN DE MUESTREO / POSIDICUS GIGAS

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: Bloque x 10 Kg Referencia y/o Contrato: -

Procedimiento / Doc. de Referencia: INS-P-H&N.235 INS-P-H&N.236 Otros

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

PLAN DE MUESTREO:

Inspección: (Visual)	Cantidad	Norma Utilizada	NTP 700.002:2012 Nivel: <input checked="" type="checkbox"/> I <input type="checkbox"/> II <input checked="" type="checkbox"/> NCA: 6.5
	<u>21</u>	<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 type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 13 <input checked="" type="checkbox"/> 21 <input type="checkbox"/> 29 <input type="checkbox"/> 48 <input type="checkbox"/> 84 <input type="checkbox"/> 126 <input type="checkbox"/> 200	Microbiológico	<input type="checkbox"/> Esterilidad comercial <input checked="" type="checkbox"/> Vibrio Cholerae
	Histamina: <input type="checkbox"/> 9 vías <input type="checkbox"/> 18 vías <input type="checkbox"/> vías	Cierres: <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> vías	<input checked="" type="checkbox"/> Aerobios Mesófilos <input type="checkbox"/> E.Coli
Metales y Contaminantes:	<input type="checkbox"/> Cadmio <input type="checkbox"/> Mercurio <input type="checkbox"/> Plomo	<input checked="" type="checkbox"/> N1 <input checked="" type="checkbox"/> N5	<input type="checkbox"/> Anaerobio Sulfito Reductor <input type="checkbox"/> Enterobacterias
	<input type="checkbox"/> Estaño <input type="checkbox"/> Dioxinas y PCB's <input type="checkbox"/> Arsénico		<input checked="" type="checkbox"/> V. Parahaemolyticus <input checked="" type="checkbox"/> Coliformes
	<input type="checkbox"/> Cromo <input type="checkbox"/> Otros: <u>-</u>		<input checked="" type="checkbox"/> Staphylococcus A. <input checked="" type="checkbox"/> Salmonella

Almacenamiento	Zona: <input checked="" type="checkbox"/> Seca <input type="checkbox"/> Limpia <input type="checkbox"/> Húmeda <input type="checkbox"/> Sucia	Sobre: <input checked="" type="checkbox"/> Parihuela <input type="checkbox"/> Piso <input type="checkbox"/> Otros: <u>-</u>	Con acceso: <input checked="" type="checkbox"/> Restringido <input type="checkbox"/> Libre	En: <input checked="" type="checkbox"/> Cámara: <input type="checkbox"/> Zona de Producción <input type="checkbox"/> Almacén	<input checked="" type="checkbox"/> Contenedor <input type="checkbox"/> Otros: <u>-</u>
----------------	---	---	--	--	---

Inspección/Muestreo: Se tomaron las medidas higiénicas sanitarias adecuadas para evitar riesgos de contaminación.

El peso mínimo de las muestras es: 500g

Con: <input checked="" type="checkbox"/> Luz artificial <input type="checkbox"/> Luz natural	Lugar: <input checked="" type="checkbox"/> Almacén <input type="checkbox"/> Planta de Producción	En: <input checked="" type="checkbox"/> Cámara <input type="checkbox"/> Pre Cámara <input type="checkbox"/> Contenedor <input type="checkbox"/> Otros: <u>-</u>	Termómetro utilizado: Código: <u>22922</u> Otros equipos: <u>Galvan 26017</u>	*Temperatura (°C): Cámara: <u>-22.11°C</u> Producto: <u>-19.04°C</u> Ambiente: <u>-</u> Reefer: <u>-</u>
--	--	---	---	--

Laboratorio: SGS Callao Otros: - Herramientas: HACHA 26508; COLAN 26515; CIVIC 26522

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: LDHINA DE POLIETILENO

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: - Ver packing list/Plan de muestreo adjunto

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

SERVICIO: <input checked="" type="checkbox"/> Muestreo <input type="checkbox"/> Llenado de contenedor <input type="checkbox"/> Aforo <input type="checkbox"/> Otros: <u>-</u>
• El MUESTREO se REALIZO SEGUN ORDEN DE INSPECCION
• SE ADJUNTA PLAN DE MUESTREO: PACKING LIST, TMA CALAO
• TEMPERATURA (°C) CÁMARA (TCU): <u>-22.03; -22.03; -22.13; -22.13; -22.23</u> \bar{x} : <u>-22.11°C</u>
PRODUTO (TCU): <u>-19.02; -19.02; -19.02; -19.02; -19.22; -19.22; -19.22; -19.22; -18.92; -18.92; -18.92; -18.92; -18.82; -18.82; -18.82; -19.32; -19.32; -19.32; -19.32</u> \bar{x} : <u>-19.04°C</u>
• PRECINTOS ASIGNAOS: <u>MB (MES): 1509396</u> <u>DINIMERICA: 1509399</u>
<u>FO (MESA): 1509398</u> <u>1509399</u>
• LAS MUESTRAS SON TRANSFERIDAS A LOS LABORATORIOS DE SGS-CALAO DEBIENDO ESTE PRECINTADO
• DESTINO: MULTIDESTINO (EXCEPTO RUSIA; CHILE Y USA)

Observaciones: PROCEDENCIA: P157-CAL-TCAI (TECNOLOGICA DE ALIMENTOS SA)
CONDICION: LOTE SIN OBSERVACION FINALIDAD: CERTIFICACION SANITARIA

Muestras Dirimencias quedan almacenados en: NA Laboratorio SGS Lugar de Inspección, ubicado en: CALAO H I

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: P157-CAL-TCAI (TECNOLOGICA DE ALIMENTOS SA)

Traslado y preservación de Muestras: Cooler Caja de poliestireno Gel Pack Temp. Ambiente Refrigerado Congelado T° de traslado: -13.49°C

Después de la Inspección/Muestreo la Mercadería queda en: CAMARA H I- TASA SA- CALAO bajo su responsabilidad.

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 Inspectores:
Firma: <u>CARLOS ALBERTO QUISPE SANDOVAL</u>	Firma: <u>[Firma]</u>	Cita: <u>10:00</u>	<u>01</u>
Nombre: <u>INGENIERO PESQUERO</u>	Nombre completo: <u>MIGUEL DOMINGUEZ</u>	Inicio: <u>10:00</u>	
N° CIP: <u>270540</u>	DNI: <u>73436329</u>	Fin: <u>14:00</u>	Rev por: <u>-</u>
DNI (cuando aplique): <u>-</u>	Empresa / Cargo: <u>TASA/ANALISTA</u>	Fecha de término: <u>30/03/2026</u>	

Nota: Las contramuestras o dirimencias serán conservadas 90 días y si corresponde a un programa social, 06 meses bajo responsabilidad del custodio. Transcurrido dicho período 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 encontrasen rotos. SGS deberá estar previo llenado de contenedores SGS no se hace responsable de generación de costos debido a paralización u operaciones generadas.

Rev.14 INS-R-H&N.407 FA. Enero, 2026

PLAN DE MUESTREO

OL: 614496 - 002
 CLIENTE: OCEANO SEAFOOD S.A.
 FECHA INSPECCION: 30/03/2026

				ENSAYO		DIRIMENCIAS				
PRODUCTOS	LOTE	FECHA PRODUCCION	FECHA VENCIMIENTO	SACOS X 20 KG	BLOCK X 10 KG	PESO NETO (KG)	MB	FO	MB	FO
FILETE DE POTA CONGELADA	P157-03-2026	9/03/2026	9/03/2028	1,066	2112	21120	n1	n1-n11	n1	n1-n11
SUB TOTAL				1056	2112	21120				

PRODUCTOS	LOTE	FECHA PRODUCCION	FECHA VENCIMIENTO	SACOS X 20 KG	BLOCK X 10 KG	PESO NETO (KG)	MB	FO	MB	FO
ALETA DE POTA CONGELADA	P157-03-2026	9/03/2026	9/03/2028	444	888	8,880	n2	n12-n16	n2	n12-n16
SUB TOTAL				444	888	8,880				

PRODUCTOS	LOTE	FECHA PRODUCCION	FECHA VENCIMIENTO	SACOS X 20 KG	BLOCK X 10 KG	PESO NETO (KG)	MB	FO	MB	FO
TENTACULO DE POTA CONGELADA	P157-03-2026	9/03/2026	9/03/2028	286	532	5,320.0	n3	n17-n19	n3	n17-n19
SUB TOTAL				286	532	5320				

PRODUCTOS	LOTE	FECHA PRODUCCION	FECHA VENCIMIENTO	SACOS X 20 KG	BLOCK X 10 KG	PESO NETO (KG)	MB	FO	MB	FO
NUCA DE POTA CONGELADA	P157-03-2026	9/03/2026	9/03/2028	157	314	3,140	n4	n20	n4	n20
SUB TOTAL				157	314	3,140				

PRODUCTOS	LOTE	FECHA PRODUCCION	FECHA VENCIMIENTO	SACOS X 20 KG	BLOCK X 10 KG	PESO NETO (KG)	MB	FO	MB	FO
ORGANO REPRODUCTOR DE POTA CONGELADA	P157-03-2026	9/03/2026	9/03/2028	65	130	1,300	n5	n21	n5	n21
SUB TOTAL				65	130	1300				

				TOTAL						
				1,988.0	3,976.0	39,760.0	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: MICROBIOLOGICO

.....
CARLOS ALBERTO QUISEP SANDOVAL
 INGENIERO PESQUERO
 CIP No 279510

Miguel Do Minguez
MIGUEL DO MINGUEZ
 ANALISTA RE CALIDAD

PACKING DE MUESTREO N° 003 TASA

N° ORDEN:

27/03/2026

PRODUCTOR:

N° ALMACÉN:

TECNOLOGICA DE ALIMENTOS S.A.-TASA

P157-CAL-ITCAI

OT:

ALMACÉN:

TECNOLOGICA DE ALIMENTOS S.A.-TASA

POTA CRUDA

FECHA DE PROD.	FECHA DE VENCIM.	OP	LOTE	SUBCLASE	BLOCKS	CANT.	UNL. MEDIDA	FACTOR	PESO KG
9/03/2026	9/03/2028		P157-03-2026	FILETE DE POTA CONGELADA	2X10	1056	SACOS	20	21120
TOTAL						1,056.000			21,120.000

FECHA DE PROD.	FECHA DE VENCIM.	OP	LOTE	SUBCLASE	BLOCKS	CANT.	UNL. MEDIDA	FACTOR	PESO KG
9/03/2026	9/03/2028		P157-03-2026	ALETA DE POTA CONGELADA	2X10	444	SACOS	20	8880
TOTAL						444.000			8,880.000

FECHA DE PROD.	FECHA DE VENCIM.	OP	LOTE	SUBCLASE	BLOCKS	CANT.	UNL. MEDIDA	FACTOR	PESO KG
9/03/2026	9/03/2028		P157-03-2026	TENTÁCULO DE POTA CONGELADA	2X10	266	SACOS	20	5320
TOTAL						266.000			5,320.000

FECHA DE PROD.	FECHA DE VENCIM.	OP	LOTE	SUBCLASE	BLOCKS	CANT.	UNL. MEDIDA	FACTOR	PESO KG
9/03/2026	9/03/2028		P157-03-2026	NUCA DE POTA CONGELADA	2X10	157	SACOS	20	3140
TOTAL						157.000			3,140.000

FECHA DE PROD.	FECHA DE VENCIM.	OP	LOTE	SUBCLASE	BLOCKS	CANT.	UNL. MEDIDA	FACTOR	PESO KG
9/03/2026	9/03/2028		P157-03-2026	ORGANO REPRODUCTOR DE POTA CONGELADA	2X10	65	SACOS	20	1300
TOTAL						65.000			1,300.000

.....
CARLOS ALBERTO
QUISPE SANDOVAL
 INGENIERO PESQUERO
 CIP N° 279510

[Handwritten Signature]
DOLHINGER
 MIGUEL 3136329 DE CAMPO
 MANAUSA

OP	FECHA DE PRODUCCIÓN	FECHA DE CAPTURA	LOTE DE MUELLE	TOTAL	EMBARCACIÓN			RESOLUCIÓN DIRECTORIAL	ANQUEO BRUTO	ESLORA	DESEMBARCADERO			TRANSPORTE		
					NOMBRE	MATRICULA	CODIGO HABILITACIÓN				NOMBRE	LUGAR	CODIGO HABILITACIÓN	TIPO	PLACA	CODIGO HABILITACIÓN
112026437006	9/03/2026	4/03/2026	20261208	21777.00	ESUS EL REY GLORIOSO	PT-67084-CM	EA6894-ISR7	GOBIERNO REGIONAL DE PRODUCT	26.7	12.3	OCEANO SEAFOOD S.A	CALLAO-CALLAO	MDO35-CAL-OESA	FURGÓN ISOTERMIC	M1M-996	TR317-TANN
	9/03/2026	4/03/2026	20261209	5467.00	MARIA ANGELICA II	PS-38234-BM	EA3712-MRAG	ONAL DE PRODUCT	4.33	8.3	OCEANO SEAFOOD S.A	CALLAO-CALLAO	MDO35-CAL-OESA	FURGÓN ISOTERMIC	DBL-983	TR6548-MLCS
	9/03/2026	4/03/2026	20261210	21492.00	DAVID	PL-64509-CM	EA-2397-DAVI	2021-GR LAMBIV	47	14.8	OCEANO SEAFOOD S.A	CALLAO-CALLAO	MDO35-CAL-OESA	FURGÓN ISOTERMIC	DBL-983	TR6548-MLCS

.....
CARLOS ABERTO SANDOVAL
QUISPE SANDOVAL
INGENIERO PESQUERO
 CIP N° 279510

Miguel Domínguez
 MIGUEL DOMÍNGUEZ
 A 3 436529
 ANAURA DE CAJALDO