

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : CABINZA ENTERA REFRIGERADA – CALIDAD A
Denominación técnica : PESCADO CABINZA FRESCO ENTERO – CALIDAD A
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el pescado de la especie *Isacia conceptionis*, sanitariamente apto para consumo humano que no ha recibido ningún tratamiento de conservación fuera del enfriamiento, al que no se le ha extraído las vísceras, con o sin branquias.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

La cabinza entera refrigerada – calidad A debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, debe ser limpia y fresca, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales. El músculo debe estar firmemente adherido a la columna vertebral y debe presentar consistencia firme y elástica, las vísceras se deben presentar diferenciadas con color brillante y textura firme y las paredes abdominales se deben presentar sin daños y sin espinas desprendidas, según indican los numerales 5.2.1, 5.2.2, 5.2.4 y 5.2.5 de la NTP 041.001:2019.

La cabinza entera refrigerada – calidad A debe ser preservada de manera tal que mantenga temperaturas menores a 4 °C de acuerdo a lo señalado en el literal a del numeral 11.7 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. Para regular la temperatura del pescado se rodeará con una cantidad adecuada y suficiente de hielo¹ picado, almacenándolo en bandejas poco profundas, según lo indicado en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52:2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 1ª Edición.

La cabinza entera refrigerada – calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Color y aspecto	– Piel	– Brillante – Color vivo y uniforme – Colores claros y opalescentes	NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición
	– Mucosidad	– Mucoso transparente y acuoso	
	– Ojos	– Convexos – Córnea transparente – Pupila negra y brillante	
	– Branquias	– Con brillo – Sin mucosidad o trazos de agua limpia – Color vivo, rojo ligeramente blanquecino	

¹ El hielo utilizado en las actividades pesqueras debe ser elaborado con agua limpia y cumplir con la normativa vigente establecida por la Autoridad competente y debe ser manipulado y almacenado en condiciones sanitarias que eviten su contaminación, según lo establecido en el artículo 12 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	– Músculo	<ul style="list-style-type: none"> – Translúcido – Brilloso – No enrojecido a lo largo de la columna vertebral – Sin cambios en el color original 	
Olor		<ul style="list-style-type: none"> – Algas marinas – Aire oceánico – Pasto fresco recién cortado – Metálico 	
Textura del músculo		<ul style="list-style-type: none"> – Firme y elástica – Superficie lisa 	
Tamaño mínimo (cm)		Longitud total de 19 cm (tolerancia máxima 15%)	Resolución Ministerial N° 209-2001-PE, Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados, y sus modificatorias.
INOCUIDAD		Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente ² .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

Los envases empleados deben proteger a los productos hidrobiológicos de la deshidratación y la contaminación y ser de materiales resistentes, que no alteren las características sensoriales ni transmitan sustancias tóxicas o nocivas, según lo indicado en el artículo 50 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte del pescado deben ser de materiales impermeables, resistentes, no corrosibles, que no transmitan olores, sabores extraños o sustancias tóxicas, y tener superficies lisas fáciles de limpiar y desinfectar. Asimismo, el diseño debe ser tal que permita manipular y acondicionar convenientemente los recursos y productos hidrobiológicos para evitar daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; asimismo debe presentar drenajes adecuados a fin de que el agua de fusión del hielo no se acumule, según lo indicado en los numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4 de la Sección I del ANEXO III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el envase para recibir el pescado; por ejemplo: jaba plástica, caja térmica, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

² Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402.

2.3 Rotulado

Los envases de cabinza entera refrigerada – calidad A deben asegurar la rastreabilidad del bien. Para ello, el sistema de rastreabilidad de los recursos y productos hidrobiológicos debe incluir como mínimo los registros de información respecto al nombre o denominación del proveedor y comprador, dirección del proveedor, tipo y cantidad de recursos y productos hidrobiológicos comprados y vendidos, fecha de recepción y comercialización, según lo establecido en el numeral 2.3 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Precisión 3: No aplica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.