

Nombre Científico: Scientific Name:	Dosidicus gigas Dosidicus gigas
Nombre Común: Common Name:	Calamar gigante, pota, gibia, etc. Giant Squid, squid, gibia, etc.
Clase / Familia: Class / Family:	Coleoidea / Ommastrephidae Coleoidea / Ommastrephidae
Nombre Inglés: English Name:	Jumbo Flying Squid Jumbo Flying Squid
Localización de pesca: Fishing Location:	Puerto Paita, Talara, Bayovar Puerto Paita, Talara, Bayovar
Nombre del bien: Name of Property:	Harina de Pota Peruvian giant squid meal
Registro Sanitario: Health Registration:	RSPNEPPPHPO212SANIPES RSPNEPPPHPO212SANIPES
Código de Habilitación de Planta: Plant Enabling Code:	H290-PAI-EOPO H290-PAI-EOPO
Laboratorio: Laboratory:	INTERTEK TESTING SERVICES PERU S.A INTERTEK TESTING SERVICES PERU S.A



ESPECIFICAS DEL PRODUCTO
PRODUCT SPECIFIC

Producto: Harina de Pota
Product: Squid meal

PRESENTACIÓN
PRESENTATION

Envase primario: Saco blanco de polipropileno
Primary packaging: White polypropylene bag

Tipo: Saco laminado
Type: Laminated bag

Peso Neto: 25 kg
Net Weight: 25 kg

Círculo rojo: Indica antioxidante
Red circle: Indicates antioxidant

INFORMACION NUTRICIONAL
NUTRITIONAL INFORMATION

Humedad: 6 - 10%
Humidity: 6 - 10%

Proteína: 78 - 80 %
Protein: 78 - 80%

Grasa: 3 - 5%
Fat: 3 - 5%

Cloruros: 7.5% max
Chloride: 7.5% max

Arena: 1.0% max
Sand: 1.0% max

Cenizas: 10% max
Ash: 10% max

Nitrógeno Amoniacal (TBVN): Máximo 500mgr / 100gr
Ammonia nitrogen (TBVN): Maximum 500mgr / 100gr

Digestibilidad: 92% min
Digestibility: 92% min

Antioxidante: 150 ppm. Min (remanente)
Antioxidant: 150 ppm. Min (remaining)

MICROBIOLOGIA
MICROBIOLOGY

Salmonella: Ausencia en 25 g
Salmonella: Negative in 25 g

Shiguella: Ausencia en 25 g
Shigella: Negative in 25 g

Entero bacterias: < 300 ufc; n=5
Whole bacteria: <300 cfu, n = 5

PROCESO

Se opera bajo un sistema de aseguramiento de la calidad (BPM, PHS, HACCP), que garantiza la elaboración de productos sanos, sanitariamente seguros y de alta calidad.

Se utiliza materia prima fresca e insumos aptos para el consumo humano. Las operaciones de procesamiento durante la recepción de la materia prima, se realiza en forma rápida y oportuna evitando el incremento de la temperatura.

La operación de envasado se realiza de acuerdo con las especificaciones de peso establecidos, los materiales de envase y empaque son adquiridos de fabricantes que cuentan con sistema de aseguramiento de la calidad en su producción y que cumplen con las características y especificaciones de calidad requeridas. Las desviaciones (anormalidades detectadas) son debidamente registradas.

Las normas sanitarias de la planta contemplan el principio de trazabilidad, es decir que el proceso (producto) sea rastreado, para verificar las acciones de control ejecutadas en documentos y registros.

ALMACENAMIENTO

Se realiza en rumas de 1000 sacos (50 tn) en almacén, las rumas están estibadas sobre parihuelas y estos a su vez sobre el piso de concreto armado, cubiertas con mantas de polietileno.

PROCESS

It is operated under a quality assurance system (BPM, PHS, HACCP), which guarantees the production of healthy, sanitary safe and high quality products.

Fresh raw materials and supplies suitable for human consumption are used; The processing operations during the reception of raw material are carried out quickly and on time, avoiding temperature increase.

Packaging operations are done according to established weight specifications. The packaging materials are acquired from manufacturers with quality assured production systems that meet the quality characteristics and specifications required. Any deviations (detected abnormalities) are duly registered.

The Plant's sanitary norms are applied according to the traceability principle: the process (product) is always tracked to ensure the required control actions executed in documents and records.

STORAGE

Stored in piles of 1000 bags (50 tons) in stock, stacked on pallets over reinforced concrete floor, covered with polyethylene blankets.