



GOBIERNO REGIONAL  
DE CUSCO



GERENCIA REGIONAL  
DE EDUCACIÓN CUSCO



UNIDAD DE GESTIÓN  
EDUCATIVA LOCAL  
CUSCO

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres”

**“AÑO DE LA RECUPERACION Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMIA PERUANA”**

Cusco, 29 de octubre de 2025

OFICIO MÚLTIPLE N° 294 -2025-GR-C/GEREDU-C/DUGEL-C

SEÑORES:  
DIRECTORES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL ÁMBITO DE LA U.E. N° 312 – UNIDAD DE GESTION  
EDUCATIVA LOCAL DE CUSCO.  
GESTION: PÚBLICOS y CONVENIOS  
CIUDAD.-

ASUNTO : REMITE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE  
PRODUCTOS ALIMENTICIOS – QUINTA ENTREGA 2025.

REFERENCIA : OFICIO N° D000752-2025-MINDIS/MM-UTCUSC

De mi especial consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a usted para expresarle un cordial saludo y, a la vez, en atención al documento de la referencia emitido por el Sr. Jhon Elvis Galindo Ramos, mediante el cual se remiten los resultados de los análisis microbiológicos realizados a los lotes liberados de los productos “CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL” Y “CONSERVA DE CARNE DE POLLO”, correspondientes a la quinta entrega 2025 del ítem Cusco de la Unidad Territorial Cusco, en el ámbito del Departamento del Cusco.

En ese sentido, se adjuntan los resultados de los análisis microbiológicos efectuados a los mencionados productos, pertenecientes al proveedor Consorcio HORUS, en el marco de la quinta entrega 2025 del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna, a cargo de la Unidad Territorial Cusco.

Cabe señalar que, según los informes remitidos, los resultados son conformes y los productos se consideran aptos para su uso, distribución y consumo, cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad establecidos.

Sin otro particular, hago propicia la oportunidad para expresarle los sentimientos de mi especial consideración y estima personal.

Atentamente,

GERENCIA REGIONAL DE EDUCACIÓN CUSCO  
UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL CUSCO  
  
MR. FREDDY QUINONES CARDENAS  
DIRECTOR  
UGEL CUSCO - U.E. N° 312

Adjunta:  
OFICIO N° D000752-2025-MINDIS/MM-UTCUSC (13 Folios)  
C.c: Archivo  
DUGEL\_C/FQC  
SEC/mmy

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana

Wanchaq, 27 de Octubre del 2025  
**OFICIO N° D000752-2025-MIDIS/WM-UTCUSC**

Señor(a):  
**DIRECTOR(A) DE LA UNIDAD DE GESTION EDUCATIVA LOCAL CUSCO**  
Av. Camino Real 114 - Cusco ,CUSCO-CUSCO-CUSCO

Asunto : Remisión de los resultados de los Análisis Microbiológicos realizados a los lotes liberados de los productos: **CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL** y **CONSERVA DE CARNE DE POLLO** durante la quinta entrega 2025 del Ítem: Cusco de la Unidad Territorial Cusco, ubicadas en el ámbito del departamento de Cusco.

Referencia : a) INFORME N°D000127-2025-MIDIS/WM-UTCUSC-SQB (24OCT2025)

Es grato dirigirme a Usted, para expresarle un cordial saludo, y así mismo remitir información sobre los resultados de los Analisis Microbiologicos realizados a los lotes liberados de los productos: **CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL y CONSERVA DE CARNE DE POLLO** durante la quinta entrega 2025 del ítem **CUSCO** del proveedor **CONSORCIO HORUS** de la Unidad Territorial Cusco del Programa Nacional de Alimentacion Escolar Comunitaria Wasi Mikuna.

Los analisis fueron realizados por un laboratorio acreditado por el **INACAL**, conforme a los estandares establecidos por la normativa sanitaria vigente.

**Como resultado, se comunica que los lotes evaluados han obtenido los resultados de CONFORMES, garantizando la inocuidad y aptitud del producto para el consumo humano., según se detalla a continuacion:**

**ITEM CUSCO**

N° DE ENTREGA	ALIMENTO	MARCA	PRESENTACIÓN (KG/L)	N° DE LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE LOTE	INFORME DE ENSAYO – ESTERILIDAD COMERCIAL	INFORME DE ENSAYO – HISTAMINA	ITEM DISTRIBUIDOS	RESULTADO
5	CONSERVA DE CARNE DE POLLO	NUTRIWASI	0.170	148.25	2027-05-28	DI-01245-2025-01	DT-05138-01-2025	-	CUSCO	CONFORME
5	CONSERVA DE CARNE DE POLLO	NUTRIWASI	0.170	147.25	2027-05-27	DI-01244-2025-01	DT-05137-01-2025	-	CUSCO	CONFORME
5	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	KATHYMAR	0.170	KTFAOLOTE1 FP:23.07.2025 FV:23.07.2029	2029-07-23	CLT-1510-10-2025	IL-1510-3-2025	DT-05472-02-2025	CUSCO	CONFORME



PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo  
e Inclusión Social

Viceministerio  
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional  
de Alimentación Escolar Comunitaria  
WASI MIKUNA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana

En virtud a ello, **se levanta la medida preventiva de NO CONSUMO**, dispuesta previamente sobre los lotes analizados de los productos: CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL y CONSERVA DE CARNE DE POLLO durante la quinta entrega 2025 del ítem CUSCO., **por lo que se encuentran aptos para su uso, distribución y consumo.**

Se adjunta los informes técnicos correspondientes, con el detalle de los resultados por lote, ítem y entrega según se adjunta en la referencia a).

Finalmente, se solicita remitir esta información a las II.EE de su ámbito territorial.

Sin otro particular, hago propicia la oportunidad para expresarles los sentimientos de mi especial consideración y estima personal.

Atentamente,

Firma

JHON ELVIS GALINDO RAMOS  
UNIDAD TERRITORIAL CUSCO

CC.:



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana

Wanchaq, 24 de Octubre del 2025

INFORME N° D000127-2025-MIDIS/WM-UTCUSC-SQB

Para : JHON ELVIS GALINDO RAMOS  
UNIDAD TERRITORIAL CUSCO

Asunto : Resultado de la revisión de los Certificados o Informes de Inspección de lote e Informes de Ensayo de la conserva de carne de pollo, conserva de pescado en aceite vegetal, presentados por el proveedor CONSORCIO HORUS, modalidad de atención productos, ítem CUSCO, comité de compras CUSCO 05, correspondiente a la QUINTA ENTREGA. DOCUMENTO ADICIONAL.

Referencia : PROVEIDO N° D011333-2025-MIDIS/WM-UTCUSC (24OCT2025)

Fecha Elaboración: Wanchaq, 24 de octubre de 2025

Tengo el agrado de dirigirme a Ud. para saludarlo cordialmente y a su vez informarle lo siguiente:

I. ANTECEDENTES

- 1.1. Mediante **Memorando múltiple N° D000395-2025-MIDIS/WM-USME**, de fecha 14.05.2025, la USME otorga precisiones para la ejecución de las actividades de muestreo y análisis de las conservas de productos pesqueros y conservas de carne de ave por parte de los proveedores, en virtud a las adendas suscritas por los proveedores.
- 1.2. Mediante **Memorando múltiple N° D000493-2025-MIDIS/WM-USME**, de fecha 13.06.2025, la USME otorga precisiones para la presentación y revisión de los resultados ejecución de las actividades de inspección de lote por muestreo y análisis de las conservas de productos pesqueros y conservas de carne de ave por parte de los proveedores, en virtud a las adendas suscritas por los proveedores.
- 1.3. Mediante Carta N° D0130-2025/09881-04634 de fecha 23.10.2025, el proveedor **CONSORCIO HORUS**, presento por SIGDEL su expediente de resultado del análisis microbiológico (esterilidad comercial) de la conserva de carne de pollo, análisis microbiológico (esterilidad comercial) e histamina de las conservas de pescado en aceite vegetal, los mismos que se detalla a continuación en el siguiente cuadro, identificando el N° de entrega y ítem atendido:

**Cuadro N° 01: Alimento liberado en Quinta Entrega**

N°	N° DE ENTREGA	ALIMENTO	MARCA	PRESENTACIÓN (KG/L)	N° DE LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	ITEM DE MUESTREO	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	MUESTREADO POR	FECHA DE TOMA DE MUESTRA	ITEM DISTRIBUIDO
1	5	CONSERVA DE CARNE DE POLLO	NUTRIWASI	0.170	148.25	2027-05-28	CUSCO	CONSORCIO HORUS	SAT	2025-09-03	CUSCO
2	5	CONSERVA DE CARNE DE POLLO	NUTRIWASI	0.170	147.25	2027-05-27	CUSCO	CONSORCIO HORUS	SAT	2025-09-03	CUSCO
3	5	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	KATHYMAR	0.170	KTFAOLOTE1 FP:23.07.2025 FV:23.07.2029	2029-07-23	CUSCO	CONSORCIO HORUS	INSYLAB	2025-09-18	CUSCO



*"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana*

## II. BASE LEGAL

- 2.1. Mediante la R.D.E. N° D000534-2025-MIDIS/WM-DE de fecha 11.07.2025 se aprueba el Procedimiento para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los establecimientos de Proveedores Del PNAECWM con código de documento normativo: Procedimiento N°019-2025-MIDIS/PNAECWM-Versión N°01, el mismo que tiene vigencia durante el Proceso de Compras Electrónico 2025.
- 2.2. Mediante la R.D.E. N°D000705-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de fecha 21.11.2024, y R.D.E. N°D000754-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de fecha 16.12.2024 se actualizan las Especificaciones Técnicas de Alimentos que Forman Parte de la Prestación del Servicio Alimentario a cargo del PNAEQW, estando su vigencia para el Proceso de Compras 2025.
- 2.3. Contrato N° 0004-2025-CC-CUSCO 5/PRODUCTOS y adendas.

## III. ANÁLISIS Y RESULTADOS

Conforme a lo establecido en el "Procedimiento para la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores del PNAECWM", y precisiones dispuestas mediante Memorando Múltiple N° D000493-2025-MIDIS/WM-DE, se realiza la evaluación de los RESULTADOS DE LAS ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN DE LOTE POR MUESTREO Y ANÁLISIS DE LAS CONSERVAS presentados por el/la proveedor (a) **CONSORCIO HORUS**, con la finalidad de verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos que forman parte de la Prestación del Servicio Alimentario del PNAECWM.

Al respecto, de la evaluación de la documentación presentada por el proveedor **CONSORCIO HORUS**, se obtienen los siguientes resultados:

### 1. Respecto al cumplimiento de presentación del expediente de liberación

El proveedor **CONSORCIO HORUS** presentó Carta N° D0130-2025/09816-04634 de fecha 23.10.2025 por el SIGDEL, adjuntando Certificado de Inspección de lote e informe de ensayo del producto conserva de carne de pollo, conserva de pescado en aceite vegetal, liberado en la 5TA ENTREGA, ítem CUSCO.

Considerando, la presentación de la Carta N° D0130-2025/09816-04634 de fecha 23.10.2025 presentado por el SIGDEL, el proveedor **CUMPLE** con la presentación de los resultados del análisis microbiológico (esterilidad comercial) de la conserva de carne de pollo, análisis microbiológico (esterilidad comercial) e histamina de las conservas de pescado en aceite vegetal, de acuerdo a lo establecido en el Memorando múltiple N° D000395-2025-MIDIS/WM-USME.

### 2. Respecto a la verificación de los resultados de la revisión de los Certificados o informes de inspección de Lote e Informes de Ensayo de la conserva de pollo, conserva de pescado en aceite vegetal, presentado por el proveedor

Se verificó el cumplimiento de los requisitos establecidos en el numeral 4.2 – Certificación Obligatoria, de las Especificaciones Técnicas de alimentos, el resultado de la evaluación se consigna en el Cuadro N° 02.



**PERÚ****Ministerio  
de Desarrollo  
e Inclusión Social****Viceministerio  
de Prestaciones Sociales****Programa Nacional  
de Alimentación Escolar Comunitaria  
WASI MIKUNA**

*"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana*

Los resultados de ensayos presentados cumplen con las Características Microbiológicas, establecidas en el numeral 2.3 de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos, el resultado de la evaluación se consigna en el Cuadro N° 02.

Los resultados de ensayos presentados cumplen con las Características Físico Químicas (histamina) y características Microbiológicas (esterilidad comercial), establecidas en el numeral 2.2 y 2.3 de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos, el resultado de la evaluación se consigna en el Cuadro N° 02.

**Cuadro N° 02: Resultados de la revisión de los Certificados o informes de inspección de Lote e Informes de Ensayo de la conserva de pollo, conserva de pescado en aceite vegetal.**

N°	N° DE ENTREGA	ALIMENTO	MARCA	PRESENTACIÓN (KG/L)	N° DE LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE LOTE	INFORME DE ENSAYO – ESTERILIDAD COMERCIAL	INFORME DE ENSAYO – HISTAMINA	ITEM DISTRIBUIDOS	RESULTADO
1	5	CONSERVA DE CARNE DE POLLO	NUTRIWASI	0.170	148.25	2027-05-28	DI-01245-2025-01	DT-05138-01-2025	-	CUSCO	CONFORME
2	5	CONSERVA DE CARNE DE POLLO	NUTRIWASI	0.170	147.25	2027-05-27	DI-01244-2025-01	DT-05137-01-2025	-	CUSCO	CONFORME
3	5	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	KATHYMAR	0.170	KTFAOLOTE1 FP:23.07.2025 FV:23.07.2029	2029-07-23	CLT-1510-10-2025	IL-1510-3-2025	DT-05472-02-2025	CUSCO	CONFORME

**3. De la búsqueda de productos no conformes en la página SIGDEL.**

Se realizó la búsqueda (PRODUCTOS NO CONFORMES) en la página SIGDEL, no encontrando hasta el momento de la consulta (16:20 hr, 24/10/2025) ningún pronunciamiento con respecto a los alimentos detallados en el cuadro N° 01.

**IV. CONCLUSIONES**

**1. Resultado de la evaluación de los documentos**

De acuerdo a lo detallado en el análisis y resultados, se concluye que la documentación presentada por el proveedor **CONSORCIO HORUS**, para el **comité de compras CUSCO 5, ítem CUSCO – 5TA ENTREGA**.

- El alimento Conserva de Carne de Pollo Marca NUTRIWASI, Lote 148.25, fecha de vencimiento 28-05-2027 **CUMPLE** con los parámetros técnicos establecidos según la Especificación Técnica de los Alimentos para los análisis de (esterilidad comercial) para las conservas de carne de aves, por lo tanto, se encuentra **CONFORME**.
- El alimento Conserva de Carne de Pollo Marca NUTRIWASI, Lote 147.25, fecha de vencimiento 27-05-2027 **CUMPLE** con los parámetros técnicos establecidos según la Especificación Técnica de los Alimentos para los análisis de (esterilidad comercial) para las conservas de carne de aves, por lo tanto, se encuentra **CONFORME**.



*"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"*  
*Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana*

- El alimento Conserva de Pescado en aceite vegetal, Marca KATHYMAR, Lote KTFAOLOTE1FP:23.07.2025FV:23.07.2029, fecha de vencimiento 23-07-2029 CUMPLE con los parámetros técnicos establecidos según la Especificación Técnica de los Alimentos para los análisis de (esterilidad comercial, histamina) para las conservas de pescado en aceite vegetal, por lo tanto, se encuentra **CONFORME**.

## V. RECOMENDACIONES

- Continuar con los procedimientos establecidos en el Memorando múltiple N° D000493-2025-MIDIS/WM-USME.
- Se recomienda remitir el presente informe al CTT y SCC para su conocimiento y fines pertinentes del caso.

Atentamente,

Firma

SARITA DEL PILAR QUISPE BLANCO  
UNIDAD TERRITORIAL CUSCO

SQB

Se adjunta al presente los siguientes documentos:

- Actas de muestreo por el OI
- Certificados o informes de inspección e informes de ensayo del alimento conserva de pescado en aceite vegetal, conserva de carne de pollo.







# Sociedad de Asesoramiento Técnico S.A.C.

Jr. Almirante Guisse N°2580-2586 / Lima 14 - Perú / TELEFONO: 206-9280  
E-mail: inspecciones2@satperu.com, Inspecciones@satperu.com, tecnica@satperu.com / Página web: www.satperu.com

## ACTA DE MUESTREO

Nº 039190

ORDEN DE SERVICIO Nº OSS- 11468-2025

FECHA: 2025-09-03

Cliente:  
Nombre y/o Razón Social: Representaciones Alimenticias YU E.I.R.L. RUC: 20609463687  
Dirección: Av. Circunvalación Club Golf Los Incas No 208 Dpto 903 B Urb. Club Golf Los Incas Lima - Lima - Santiago de Surco

Empresa inspeccionada:  
Razón social: Representaciones Alimenticias YU E.I.R.L.  
Dirección del servicio: Hta. A U4 Lotificación El Bosque; Pucyura - ANTA 1. Cusco

El que suscribe inspector de SAT, después de haber realizado la inspección del lote y al encontrar el lote libre de peligros sanitarios, procede a tomar muestras del siguiente producto:

Producto:  
Nombre: Conserva de Trozos de Pollo en Agua y Sal  
Productor: American Food Industries S.A.C.  
Cantidad de lote: 12088 und x 170g c/u (431 cajas \* 28 und % + 20 und) (2054.96 kg)  
Nº Envases primarios: 12088 und  
Tipo de envase primario: Satchet Aluminizado Multilaminado Flexible, Multicapa de Alta Barrera y Resistencia con Sistema de Fácil  
Tipo de empaque: caja de cartón Corrugado de Primer Uso  
Condición: ☒ Litografiado ☐ Etiquetado Descripción: Se Adjunta  
Marca: NUTRI WAS  
Registro/Autorización Sanitario (a): R2200125N NAAEFO PGH / HACCP(1): 3197-2025/DCEA/DIGESA/SA Válido hasta: 2025-05-06

(1) PGH: Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius; HACCP: Validación Técnica Oficial del Plan HACCP

Norma Utilizada:	Año	Nivel de Inspección	Tipo de Inspección	Tipo de Plan	LCA / CL	Procedimiento:
<input type="checkbox"/> NTP-ISO 2859-1	( )	S1 / S2 / S3 / S4 / I / II / III	Normal / Reducida / Rigurosa	Simple / Doble / Múltiple	1	Instructivo GEN-103, 1ª Edición, Enero 2025
<input type="checkbox"/> NTP-ISO 2859-2	( )	Procedimiento A / B			1	Muestreo del lote de Productos Alimenticios.
<input type="checkbox"/> NTP-ISO 5538	( )	S1 / S2 / S3 / S4 / I			1	
<input type="checkbox"/> RM 1020-2010/MINSA y modificatoria RM 225-2016/MINSA. Plan de muestreo						
<input checked="" type="checkbox"/> NTS 071-MINSA/DIGESA-V.01. (R.M. N° 591-2008/MINSA). Planes de muestreo:						critério 6.2 ITEM XIX. J
<input type="checkbox"/> Otros:						

Tamaño de muestra (n): 35 ; Peso de la muestra: 5.95kg

Vía	Característica:	Cantidad de Lote (Presentación y Peso)	Fecha de Producción	Fecha de Vencimiento	N° de lote	Unidades muestreadas			Muestra SAT		Muestra Dirimente SAT		Contramuestra cliente	
						MB	FQ/FO	SUB	Sticker	Precinto	Sticker	Precinto	Sticker	Precinto
1		12088 und x 170 g/u	27.05.25	27.10.27	147.25	07			112576	0053772	112577	0053773		
2						07								
3						07								
4						07								
5						07								
Stickers dejados en el lote: 116895 - 116896						TOTAL DE MUESTRAS			35 latas		35 latas			

MB: Microbiológico, FQ/FO: Físico químico u organoléptico, SUB: Subcontrata

El cliente autoriza, que sea devuelta la muestra dirimente SAT luego del periodo de custodia

SI ☐ NO ☒

### Condiciones de almacenamiento

Sobre: ☒ Racks ☒ Parihuelas ☐ Otros: Temperatura (°C): 16.0  
Limpieza: ☒ Buena ☐ Regular ☐ Deficiente  
Iluminación: ☒ Natural ☐ Artificial  
Estiba: ☒ Adecuada ☐ Inadecuada Ident. del almacén: Producto Terminado

Equipos: Nombre / Código

- 1.- Termohigrómetro / HT-72
  - 2.- cinta métrica / CME-10
- Certificado N°: 1. LT0851-2024

### Descripción del muestreo

Se seleccionaron las unidades de muestreo (caja x 28 und), 40 cajas del cual se extrajeron 05 unidades por caja, en total se extrajeron 200 unidades para una inspección inicial (\*).

### Observaciones

Se tomaron las medidas higiénicas y sanitarias para la toma de muestra y su preservación.

Representante del Cliente  
Nombre: Estefany Condon Apaza  
DNI: 70765166

Inspector SAT S.A.C.  
Nombre: Luis Martinez  
DNI: 25436590

SPA PNAECUM  
Nombre: Tania A. Guisse H.  
DNI: 40440420

La actividad de inspección y muestreo del lote del producto realizado, sólo tiene alcance para la cantidad y condiciones del lote encontradas por nuestro inspector, en el lugar y fecha señalada en el presente documento. Luego de la inspección y muestreo, el lote del producto queda bajo custodia y responsabilidad del solicitante del servicio y/o del representante del establecimiento.

(\*) Del cual se seleccionaron 07 unidades por UCA. En total se tomaron 35 unidades para la inspección y muestreo. F-GFN-12/5ta/Anexo 2024





# Sociedad de Asesoramiento Técnico S.A.C.

Jr. Almirante Guisse N°2580-2586 / Lima 14 - Perú / TELEFONO: 206-9280  
E-mail: inspecciones2@satperu.com, Inspecciones@satperu.com, tecnica@satperu.com / Página web: www.satperu.com

## ACTA DE MUESTREO

Nº 039191

ORDEN DE SERVICIO Nº OSS- 11469 - 2025

FECHA: 2025-09-03

Cliente  
Nombre y/o Razón Social: Representaciones Alimenticias Yu E.I.R.L. RUC: 20609463687  
Dirección: Av. Circunvalación Club Golf Los Incas Nro 208 Dpto 9038 Urb. Club Golf Los Incas Lima - Lima - Santiago de Surco  
Empresa Inspeccionada  
Razón social: Representaciones Alimenticias Yu E.I.R.L.  
Dirección del servicio: Mz A 4 y Estación El Boque, Pucyura - Anta / Cusco

El que suscribe inspector de SAT, después de haber realizado la inspección del lote y al encontrar el lote libre de peligros sanitarios, procede a tomar muestras del siguiente producto:

Producto  
Nombre: Conserva de Trozos de Pollo en Agua y Sal  
Productor: American Food Industries S.A.C.  
Cantidad de lote: 81075 unid. x 170g c/u (2895 cajas x 28 unid c/u + 1 unid) (13782.75 kg)  
Nº Envases primarios: 81075 unidades  
Tipo de envase primario: Sachel Aluminizado Multilaminado Flexible, Multicapa de Alta Barrera y Resistencia con Sistema Abre Fácil  
Tipo de empaque: Caja de Cartón Corrugado de Primer Uso  
Condición: ☒ Litografiado ☐ Etiquetado Descripción: Se Adjunta Envase  
Marca: NUTRISAL  
Registro/Autorización Sanitaria (a): R2200125N NAAEFO PGH / HACCP(1): 3097-2025/DCEA/1465A/15A Válido hasta: 2027-05-06

(1) PGH: Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius; HACCP: Validación Técnica Oficial del Plan HACCP

Plan de muestreo  
Norma Utilizada: Año Nivel de Inspección Tipo de Inspección Tipo de Plan LCA / CL Procedimiento:  
☐ NTP-ISO 2859-1 ( ) S1 / S2 / S3 / S4 / I / II / III Normal / Reducida / Rigurosa Simple / Doble / Múltiple Instructivo GEN-103, 15ª Edición, Enero 2025  
☐ NTP-ISO 2859-2 ( ) Procedimiento A / B Muestreo del lote de Productos Alimenticios.  
☐ NTP-ISO 5538 ( ) S1 / S2 / S3 / S4 / I  
☐ RM 1020-2010/MINSA y modificatoria RM 225-2016/MINSA. Plan de muestreo  
☒ NTS 071-MINSA/DIGESA-V.01. (R.M. N° 591-2008/MINSA). Planes de muestreo: Criterio 6.2 ITEM XIX.1  
☐ Otros:

Tamaño de muestra (n): 35; Peso de la muestra: 5.75 kg

Vía	Característica:	Cantidad de Lote (Presentación y Peso)	Fecha de Producción	Fecha de Vencimiento	Nº de lote	Unidades muestreadas			Muestra SAT		Muestra Dirigente SAT		Contramuestra cliente	
						MB	FQ/FO	SUB	Sticker	Precinto	Sticker	Precinto	Sticker	Precinto
1						07								
2		81075 unid x 170g c/u	28.05.25	28.05.27	148.25	07			112574	0053770	112575	0053771		
3						07								
4						07								
5						07								
Stickers dejados en el lote: 116893 - 116894					TOTAL DE MUESTRAS				35 unidades		35 unidades		-	

MB: Microbiológico, FQ/FO: Físico químico u organoléptico, SUB: Subcontrata

El cliente autoriza, que sea devuelta la muestra dirimente SAT luego del periodo de custodia

SI ☐ NO ☐

### Condiciones de almacenamiento

Sobre: ☒ Racks ☒ Parihuelas ☐ Otros: Temperatura (°C): 16.1  
Limpieza: ☒ Buena ☐ Regular ☐ Deficiente  
Iluminación: ☐ Natural ☐ Artificial  
Estiba: ☒ Adecuada ☐ Inadecuada Ident. del almacén: Producto Terminado

Equipos: Nombre / Código

1.- Termómetro HT-72  
2.- Cinta métrica CHE-10  
Certificado N°: 1. LT0851-2024

### Descripción del muestreo

Se seleccionaron las unidades de muestreo (caja x 28 unid), 40 cajas del cual se extrajeron 05 unidades por caja, en total se extrajeron 200 unidades para una inspección inicial (x)

### Observaciones

Se tomaron las medidas higiénicas y sanitarias para la toma de muestra y su preservación

Representante del Cliente  
Nombre: Estefany Condon Apaza  
DNI: 70765566

Inspector SAT SAC  
Nombre: Luis Raulon Que  
DNI: 836470

Nombre: Tania A. Quispe H.  
DNI: 40740420

La actividad de inspección y muestreo del lote del producto realizado, sólo tiene alcance para la cantidad y condiciones del lote encontradas por nuestro inspector, en el lugar y fecha señalada en el presente documento. Luego de la inspección y muestreo el lote del producto queda bajo custodia y responsabilidad del solicitante del servicio y/o del representante del establecimiento.

(\*) Del cual se seleccionaron 07 unidades por uia. En total se tomaron 30 unidades para el control de calidad. F-GFN-12/5ta/Anexo 2024



Solicitud de Servicio de  
Inspección N°:

OI120925-9

Fecha de Inspección: 18 de septiembre del 2025

## DATOS DEL CLIENTE:

Empresa: REPRESENTACIONES ALIMENTICIAS YU E.I.R.L.

Dirección: AV. CIRCUNVALACION CLUB GOLF LOS INCAS NRO. 208 DPTO. 903B URB. CLUB GOLF LOS INCAS LIMA - LIMA - SANTIAGO DE SURCO

## DATOS DEL ESTABLECIMIENTO A INSPECCIONAR:

Se verificó in situ la Licencia de Funcionamiento y Principios Generales de Higiene: ☒

## Certificación del Establecimiento

Empresa: CORPORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ENRIQUECIDOS S.R.L.

Principios Generales de  
Higiene

1624-2023-GR CUSCO / GERESA

Lugar de Inspección: LOTIZACIÓN EL BOSQUE MZ "A" LOTE "04", PUCYURA, ANTA, CUSCO.

## Reunión de apertura

Se declara lo siguiente:

1. El procedimiento de inspección muestreo de lotes (reunión de apertura, revisión documentaria, verificación de las condiciones sanitarias del lote inspeccionado, localización e identificación del lote, toma de Temperatura y Humedad Relativa, procedimiento de muestreo, redacción del acta y transporte de las muestras).
2. Datos del producto a inspeccionar (nombre, lote, FP, FV, cantidad total del lote, etc.)
3. Los criterios de aceptación o rechazo del plan de muestreo.
4. Declaración del compromiso de confidencialidad.
5. Procedimiento de queja y/o apelación objetando el servicio.
6. Los canales de comunicación cuando el cliente requiera presentar una queja o apelación.

## ACTIVIDAD DE INSPECCIÓN DE LOTE

PRODUCTO: FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL

PROCESO / SERVICIO: Productos Hidrobiológicos en Conserva

## EQUIPOS/CÓDIGO:

Termohigrómetro	IL-245
Equipo de digital	IL-134

Linterna	IL-113
Internet Portátil	984048861

## 1. Datos del producto

Se verificó in situ los datos declarados: ☒

PRODUCTO INSPECCIONADO	Registro Sanitario	Código de Lote	Fecha de Producción	Fecha de Vencimiento	Cantidad de Empaques	Unidades por Empaque	Peso neto del producto (g)	Tamaño del Lote (total de unidades)	Peso del lote (kg)
FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL	RSPNIKSACN019SANIPES	KTFAD LOTE1 FP:23.07.2025 FV:23.07.2029	23/07/2025	23/07/2029	1875	48	170 g	90005	15300.85
					1	5			

## 2. Plan de Muestreo:

Características microbiológicas						
Requisito Normativo para la extracción de la muestra	Nivel de Inspección	LCA	Tipo de Inspección	Tipo de muestreo	Total "n"	PROCEDIMIENTO / INSTRUCTIVO
R.M. N° 591-2008-MINSA - NTS N° 071-MINSA/DM "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio 6.2, ítem XIX.1	numeral 6.5.3 NTP 700.002: 2012	No Aplica	No Aplica	No Aplica	5	SGI-PR-27 Procedimiento general de inspección SGI-IN-10 Inspección y/o muestreo de lotes de productos hidrobiológicos en conserva

n: unidad de muestra

Características Fisicoquímicas y Organolépticas						
Requisito Normativo para la extracción de la muestra	Nivel de Inspección	LCA	Tipo de Muestreo	Total "n"	Cantidad de producto por cada "n"	PROCEDIMIENTO / INSTRUCTIVO
Histamina (HS)	NTP 700.002:2012	N.A.	No Aplica	9	1	SGI-PR-27 Procedimiento general de inspección SGI-IN-10 Inspección y/o muestreo de lotes de productos hidrobiológicos en conserva

## 3. Verificación de las condiciones sanitarias del lote inspeccionado:

	Temperatura	Humedad (HR)
Lectura:	19	40
Lectura corregida:	19,26	37,24

Limpieza:	Conforme
Estibado:	Conforme
Parihuelas:	Conforme
Plagas:	Ausencia

Infraestructura:	Conforme
Hermeticidad:	Conforme
Exclusividad:	Conforme

## 4. Condiciones del Empaque / Envase:

Tipo del empaque:	Caja de cartón corrugado
Presentación:	Caja de cartón corrugado de 48 unidades de producto
Condiciones sanitarias:	Conforme
Tipo de rotulado:	Litografiado

Tipo del envase:	Hojalata 1/2 Libra Tuna con Tapa Abre Fácil
Presentación:	Hojalata 1/2 Libra Tuna con Tapa Abre Fácil de 170 g
Condiciones sanitarias:	Conforme
Tipo de rotulado:	Etiquetado

Descripción del empaque:	Litografiado: KTFPAO LOTE1 FP:23.07.2025 FV:23.07.2029 / Transformamos la industria / www.fadesa.com / 10 / 307 x 109 / FADESA / www.fadesa.com / 10 / 307 x 109 Etiquetado: Kathymar / Producto Peruano / Filete de Atún (Thunus obesus) en aceite vegetal / *100% RECICLABLE*100% RECICLABLE* / Peso Neto: 170g / Peso Escurecido: 119g / Información Nutricional / Tamaño por porción 100 g / Porciones por envase 2 aprox. / *Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000kcal NTP 209.652 (2017) / **Se cumplen los valores requeridos por la Ley 30021 "LEY DE PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE PARA NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES" / Cantidad por Porción % Valor diario * / Energía 152.79 (Kcal) 8% / **Grasa Total 7.59 (g) 10% / **Grasa Saturada 1.74 (g) 9% / **Grasa Trans 0 (g) / Grasa Monoinsaturada 1.65 (g) / Grasa Polinsaturada 4.20 (g) / Colesterol 45.20 (mg) 16 % / ** Sodio 192.00 (mg) 10% / Cantidad por Porción % Valor diario* / Carbohidratos Disponibles 0 (g) 0% / Fibra Dietética 0 (g) 0% / **Azúcares Totales 0 (g) 0% / Proteínas 21.12 (g) 42% / Calcio 9.20 (mg) 1% / Hierro 1.10 (mg) 5% / Fósforo 145.00 (mg) 21% / Omega 3 530.00 (mg) / EPA 120.00 (mg) / DHA 410.00 (mg) / Código de Lote: Ver en la Tapa / Fecha de Producción: Ver en la Tapa / Fecha de Vencimiento: Ver en la Tapa / Tiempo máximo de consumo: 4 años / CONTIENE PESCADO Y ACEITE DE SOYA / INSTRUCCIONES DE USO: PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO. UNA VEZ ABIERTO CONSUMA INMEDIATAMENTE O REFRIGERE EL CONTENIDO EN OTRO ENVASE. / CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: MANTENER EN UN LUGAR FRESCO, VENTILADO, SECO Y BAJO TECHO. / Fabricado y Envasado por: INVERSIONES KATHYMAR S.A.C. / R.U. C.: 20523108493 / Domicilio Fiscal: Av. Cascanueces Mz. E-11 Lt. 27 A.V. Sapotal II Etapa Santa Anita – Lima – Lima / Sede Productiva: Mza. B Lote. 3-4 P.J. Florida Baja Chimbote – Santa – Ancash / Reg. de Planta: P357 – CHI – IVKT / Reg. Sanit.: RSPNIKACN0119SANIPES / Email: kathymarsac@gmail.com / Ingredientes: Atún (Thunus obesus), aceite vegetal de soya, agua y sal	Descripción del envase:	Litografiado: KTFPAO LOTE1 FP:23.07.2025 FV:23.07.2029 Etiquetado: Kathymar / Producto Peruano / Filete de Atún (Thunus obesus) en aceite vegetal / *100% RECICLABLE*100% RECICLABLE* / Peso Neto: 170g / Peso Escurecido: 119g / Información Nutricional / Tamaño por porción 100 g / Porciones por envase 2 aprox. / *Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000kcal NTP 209.652 (2017) / **Se cumplen los valores requeridos por la Ley 30021 "LEY DE PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE PARA NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES" / Cantidad por Porción % Valor diario * / Energía 152.79 (Kcal) 8% / **Grasa Total 7.59 (g) 10% / **Grasa Saturada 1.74 (g) 9% / **Grasa Trans 0 (g) / Grasa Monoinsaturada 1.65 (g) / Grasa Polinsaturada 4.20 (g) / Colesterol 45.20 (mg) 16 % / ** Sodio 192.00 (mg) 10% / Cantidad por Porción % Valor diario* / Carbohidratos Disponibles 0 (g) 0% / Fibra Dietética 0 (g) 0% / **Azúcares Totales 0 (g) 0% / Proteínas 21.12 (g) 42% / Calcio 9.20 (mg) 1% / Hierro 1.10 (mg) 5% / Fósforo 145.00 (mg) 21% / Omega 3 530.00 (mg) / EPA 120.00 (mg) / DHA 410.00 (mg) / Código de Lote: Ver en la Tapa / Fecha de Producción: Ver en la Tapa / Fecha de Vencimiento: Ver en la Tapa / Tiempo máximo de consumo: 4 años / CONTIENE PESCADO Y ACEITE DE SOYA / INSTRUCCIONES DE USO: PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO. UNA VEZ ABIERTO CONSUMA INMEDIATAMENTE O REFRIGERE EL CONTENIDO EN OTRO ENVASE. / CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: MANTENER EN UN LUGAR FRESCO, VENTILADO, SECO Y BAJO TECHO. / Fabricado y Envasado por: INVERSIONES KATHYMAR S.A.C. / R.U.C.: 20523108493 / Domicilio Fiscal: Av. Cascanueces Mz. E-11 Lt. 27 A.V. Sapotal II Etapa Santa Anita – Lima – Lima / Sede Productiva: Mza. B Lote. 3-4 P.J. Florida Baja Chimbote – Santa – Ancash / Reg. de Planta: P357 – CHI – IVKT / Reg. Sanit.: RSPNIKACN0119SANIPES / Email: kathymarsac@gmail.com / Ingredientes: Atún (Thunus obesus), aceite vegetal de soya, agua y sal
--------------------------	---	-------------------------	---

## 5. Número de precintos

Ensayos del Laboratorio	Laboratorio de Ensayos	Ensayos N° de Precinto	Dirimencia N° de Precinto
Análisis Microbiológicos: - Prueba de Esterilidad Comercial, Bacteriological Analytical Manual Chapter 21A. A-F (Excepto D4, D5b, detección de toxina, E2). 2001. Examination of Canned Foods	INSPECCIONES Y LABORATORIOS S.A.C. - INSYLAB S.A. C.	15469	15470
HISTAMINA (IODHIS) - ANALISIS FISICO QUIMICO - NCH 2637 Of. 2001 (VALIDADO - Modificado) Productos hidrobiológicos. Determinación de histamina y otras aminas biógenas. Método HPLC con detector UV. - 2016	SOCIEDAD DE ASESORAMIENTO TÉCNICO S.A.C. - SAT S.A.C.	15471	15472
N.A.	N.A.	N.A.	N.A.
N.A.	N.A.	N.A.	N.A.

## 6. Condiciones de transporte/envío de muestra

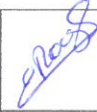
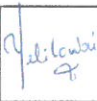

Condiciones de traslado de la muestra	Temperatura Ambiente
	Caja de carton corrugado
Material refrigerante	No aplica

## Observaciones:

a. ¿Se inspeccionaron todas las unidades seleccionadas? (Sí / No – Motivo) SI
b. ¿Se detectaron envases con defectos? Especifique: NO
c. ¿Se tomó decisión conforme al Instructivo correspondiente? SI
Se realizó la inspección inicial de 200 latas, de acuerdo a lo indicado en el numeral 6.5.2.1 de la NTP 700.002.2012.
La cantidad muestra dirimente extraída fue la misma a la extraída para los ensayos (MB: 35 unidades, HS: 9 unidades)
Las actividades de inspección de lotes por muestreo se realizó en buenas condiciones de higiene y de acuerdo a los procedimientos e instructivos; y en presencia del representante del cliente y el representante del SPA del programa PNAEC WASI MIKUNA UT - Cusco; quienes firman el presente documento en señal de conformidad con lo descrito en el mismo

Hora de Inicio:	12:00 p.m.	Hora de término:	02:00 p.m.
-----------------	------------	------------------	------------

## Personal Responsable de la empresa:

Nombre y Apellido:	Esteffany Rosa Condori Apaza	Cargo:	Responsable de Calidad	Firma:	
Inspector					
Nombre y Apellido:	Nimia Melina Condori Guzman	Cargo:	Inspector	Firma:	
Nombre y Apellido:	Sarita del Pilar Quispe Blanco	Cargo:	Supervisor Programa Nacional de Alimentación Comunitaria Wasi Mikuna	Firma:	



Solicitud de Servicio de  
Inspección N°:

OI120925-10

Fecha de Inspección: 18 de septiembre del 2025

## DATOS DEL CLIENTE:

Empresa: REPRESENTACIONES ALIMENTICIAS YU E.I.R.L.

Dirección: AV. CIRCUNVALACION CLUB GOLF LOS INCAS NRO. 208 DPTO. 903B URB. CLUB GOLF LOS INCAS LIMA - LIMA - SANTIAGO DE SURCO

## DATOS DEL ESTABLECIMIENTO A INSPECCIONAR:

Se verificó in situ la Licencia de Funcionamiento y Principios Generales de Higiene: ☒

Empresa: CORPORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ENRIQUECIDOS S.R.L. Certificación del Establecimiento Principios Generales de Higiene 1624-2023-GR CUSCO / GERESA

Lugar de Inspección: LOTIZACION EL BOSQUE MZ "A" LOTE "04", PUCYURA, ANTA, CUSCO.

## Reunión de apertura

Se declara lo siguiente:

- El procedimiento de inspección muestreo de lotes (reunión de apertura, revisión documentaria, verificación de las condiciones sanitarias del lote inspeccionado, localización e identificación del lote, toma de Temperatura y Humedad Relativa, procedimiento de muestreo, redacción del acta y transporte de las muestras).
- Datos del producto a inspeccionar (nombre, lote, FP, FV, cantidad total del lote, etc.)
- Los criterios de aceptación o rechazo del plan de muestreo.
- Declaración del compromiso de confidencialidad.
- Procedimiento de queja y/o apelación objetando el servicio.
- Los canales de comunicación cuando el cliente requiera presentar una queja o apelación.

## ACTIVIDAD DE INSPECCIÓN DE LOTE

PRODUCTO: FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL

PROCESO / SERVICIO: Productos Hidrobiológicos en Conserva

## EQUIPOS/CÓDIGO:

Termohigrómetro	IL-245
Equipo de digital	IL-134

Linterna	IL-113
Internet Portátil	984048861

## 1. Datos del producto

Se verificó in situ los datos declarados: ☒

PRODUCTO INSPECCIONADO	Registro Sanitario	Código de Lote	Fecha de Producción	Fecha de Vencimiento	Cantidad de Empaques	Unidades por Empaque	Peso neto del producto (g)	Tamaño del Lote (total de unidades)	Peso del lote (kg)
FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL	RSPNKSACN0119SANIPES	KTFAO LOTE 1 FP:25.07.2025 FV:25.07.2029	25/07/2025	25/07/2029	2621 1	48 44	170 g	125852	21394.84

## 2. Plan de Muestreo:

Características microbiológicas						
Requisito Normativo para la extracción de la muestra	Nivel de Inspección	LCA	Tipo de Muestreo	Total "n"	Cantidad de producto por cada "n"	PROCEDIMIENTO / INSTRUCTIVO
R.M. N° 591-2008-MINSA - NTS N° 071-MINSA/DM "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio 6.2, ítem XIX.1	numeral 6.5.3 NTP 700.002: 2012	No Aplica	No Aplica	5	7	SGI-PR-27 Procedimiento general de inspección SGI-IN-10 Inspección y/o muestreo de lotes de productos hidrobiológicos en conserva

n: unidad de muestra

Características Fisicoquímicas y Organolépticas						
Requisito Normativo para la extracción de la muestra	Nivel de Inspección	LCA	Tipo de Muestreo	Total "n"	Cantidad de producto por cada "n"	PROCEDIMIENTO / INSTRUCTIVO
Histamina (HS)	NTP 700.002:2012	N.A.	No Aplica	9	1	SGI-PR-27 Procedimiento general de inspección SGI-IN-10 Inspección y/o muestreo de lotes de productos hidrobiológicos en conserva

## 3. Verificación de las condiciones sanitarias del lote inspeccionado:

	Temperatura	Humedad (HR)
Lectura:	19	40
Lectura corregida:	19,26	37,24

Limpieza:	Conforme
Estibado:	Conforme
Parihuelas:	Conforme
Plagas:	Ausencia

Infraestructura:	Conforme
Hermeticidad:	Conforme
Exclusividad:	Conforme

## 4. Condiciones del Empaque / Envase:

Tipo del empaque:	Caja de cartón corrugado
Presentación:	Caja de cartón corrugado de 48 unidades de producto
Condiciones sanitarias:	Conforme
Tipo de rotulado:	Litografiado

Tipo del envase:	Hojalata 1/2 Libra Tuna con Tapa Abre Fácil
Presentación:	Hojalata 1/2 Libra Tuna con Tapa Abre Fácil de 170 g
Condiciones sanitarias:	Conforme
Tipo de rotulado:	Etiquetado



Descripción del empaque:	Descripción del envase:
<p>Litografiado: KTFAD LOTE1 FP:25.07.2025 FV:25.07.2029 / Transformamos la industria / www.fadesa.com / 10 / 307 x 109 / FADESA / www.fadesa.com / 10 / 307 x 109</p> <p>Etiquetado: Kathymar / Producto Peruano / Filete de Atún (Thunus obesus) en aceite vegetal / *100% RECICLABLE*100% RECICLABLE* / Peso Neto: 170g / Peso Escureido: 119g / Información Nutricional / Tamaño por porción 100 g / Porciones por envase 2 aprox. / *Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000kcal NTP 209.652 (2017) / **Se cumplen los valores requeridos por la Ley 30021 "LEY DE PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE PARA NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES" / Cantidad por Porción % Valor diario * / Energía 152.79 (Kcal) 8% / **Grasa Total 7.59 (g) 10% / **Grasa Saturada 1.65 (g) 3% / **Grasa Trans 0 (g) 0% / **Grasa Monoinsaturada 4.20 (g) 8% / **Grasa Poliinsaturada 1.65 (g) 3% / Colesterol 45.20 (mg) 16% / **Sodio 192.00 (mg) 10% / Cantidad por Porción % Valor diario * / Carbohidratos Disponibles 0 (g) 0% / Fibra Dietética 0 (g) 0% / **Azúcares Totales 0 (g) 0% / Proteínas 21.12 (g) 42% / Calcio 9.20 (mg) 1% / Hierro 1.10 (mg) 5% / Fósforo 145.00 (mg) 21% / Omega 3 530.00 (mg) / EPA 120.00 (mg) / DHA 410.00 (mg) / Código de Lote: Ver en la Tapa / Fecha de Producción: Ver en la Tapa / Fecha de Vencimiento: Ver en la Tapa / Tiempo máximo de consumo: 4 años / CONTIENE PESCADO Y ACEITE DE SOYA / INSTRUCCIONES DE USO: PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO. UNA VEZ ABIERTO CONSUMA INMEDIATAMENTE O REFRIGERE EL CONTENIDO EN OTRO ENVASE. / CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: MANTENER EN UN LUGAR FRESCO, VENTILADO, SECO Y BAJO TECHO. / Fabricado y Envasado por: INVERSIONES KATHYMAR S.A.C. / R.U.C.: 20523108493 / Domicilio Fiscal: Av. Cascanueces Mz. E-11 Lt. 27 A.V. Sapotal II Etapa Santa Anita - Lima - Sede Productiva: Mza. B Lote. 3-4 P.J. Florida Baja Chimbote - Santa - Ancash / Reg. de Planta: P357 - CHI - IVKT / Reg. Sanit.: RSPNKSACN0119SANIPES / Email: kathymarsac@gmail.com / Ingredientes: Atún (Thunus obesus), aceite vegetal de soja, agua y sal</p>	<p>Litografiado: KTFAD LOTE1 FP:25.07.2025 FV:25.07.2029</p> <p>Etiquetado: Kathymar / Producto Peruano / Filete de Atún (Thunus obesus) en aceite vegetal / *100% RECICLABLE*100% RECICLABLE* / Peso Neto: 170g / Peso Escureido: 119g / Información Nutricional / Tamaño por porción 100 g / Porciones por envase 2 aprox. / *Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000kcal NTP 209.652 (2017) / **Se cumplen los valores requeridos por la Ley 30021 "LEY DE PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE PARA NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES" / Cantidad por Porción % Valor diario * / Energía 152.79 (Kcal) 8% / **Grasa Total 7.59 (g) 10% / **Grasa Saturada 1.65 (g) 3% / **Grasa Trans 0 (g) 0% / **Grasa Monoinsaturada 4.20 (g) 8% / **Grasa Poliinsaturada 1.65 (g) 3% / Colesterol 45.20 (mg) 16% / **Sodio 192.00 (mg) 10% / Cantidad por Porción % Valor diario * / Carbohidratos Disponibles 0 (g) 0% / Fibra Dietética 0 (g) 0% / **Azúcares Totales 0 (g) 0% / Proteínas 21.12 (g) 42% / Calcio 9.20 (mg) 1% / Hierro 1.10 (mg) 5% / Fósforo 145.00 (mg) 21% / Omega 3 530.00 (mg) / EPA 120.00 (mg) / DHA 410.00 (mg) / Código de Lote: Ver en la Tapa / Fecha de Producción: Ver en la Tapa / Fecha de Vencimiento: Ver en la Tapa / Tiempo máximo de consumo: 4 años / CONTIENE PESCADO Y ACEITE DE SOYA / INSTRUCCIONES DE USO: PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO. UNA VEZ ABIERTO CONSUMA INMEDIATAMENTE O REFRIGERE EL CONTENIDO EN OTRO ENVASE. / CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: MANTENER EN UN LUGAR FRESCO, VENTILADO, SECO Y BAJO TECHO. / Fabricado y Envasado por: INVERSIONES KATHYMAR S.A.C. / R.U.C.: 20523108493 / Domicilio Fiscal: Av. Cascanueces Mz. E-11 Lt. 27 A.V. Sapotal II Etapa Santa Anita - Lima - Sede Productiva: Mza. B Lote. 3-4 P.J. Florida Baja Chimbote - Santa - Ancash / Reg. de Planta: P357 - CHI - IVKT / Reg. Sanit.: RSPNKSACN0119SANIPES / Email: kathymarsac@gmail.com / Ingredientes: Atún (Thunus obesus), aceite vegetal de soja, agua y sal</p>

## 5. Número de precintos

Ensayos del Laboratorio	Laboratorio de Ensayos	Ensayos N° de Precinto	Dirimencia N° de Precinto
Análisis Microbiológicos: - Prueba de Esterilidad Comercial, Bacteriological Analytical Manual Chapter 21A. A-F (Excepto D4, D5b, detección de toxina, E2). 2001. Examination of Canned Foods	INSPECCIONES Y LABORATORIOS S.A.C. - INSYLAB S.A.C.	15473	15474
HISTAMINA (HODHS) - ANALISIS FISICO QUIMICO - NCh 2637 Of. 2001 (VALIDADO - Modificado) Productos hidrobiológicos. Determinación de histamina y otras aminas biógenas. Método HPLC con detector UV. - 2016	SOCIEDAD DE ASESORAMIENTO TÉCNICO S.A.C. - SAT S.A.C.	15475	15476
N.A.	N.A.	N.A.	N.A.
N.A.	N.A.	N.A.	N.A.

## 6. Condiciones de transporte/envío de muestra


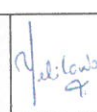

Condiciones de traslado de la muestra	Temperatura Ambiente
	Caja de carton corrugado
Material refrigerante	No aplica

## Observaciones:

a. ¿Se inspeccionaron todas las unidades seleccionadas? (Sí / No - Motivo) SI
b. ¿Se detectaron envases con defectos? Especifique: NO
c. ¿Se tomó decisión conforme al Instructivo correspondiente? SI
Se realizó la inspección inicial de 200 latas, de acuerdo a lo indicado en el numeral 6.5.2.1 de la NTP 700.002.2012.
La cantidad muestra dirimente extraída fue la misma a la extraída para los ensayos (MB: 35 unidades, HS: 9 unidades)
Las actividades de inspección de lotes por muestreo se realizó en buenas condiciones de higiene y de acuerdo a los procedimientos e instructivos; y en presencia del representante del cliente y el representante del SPA del programa PNAEC WASI MIKUNA UT - Cusco; quienes firman el presente documento en señal de conformidad con lo descrito en el mismo

Hora de Inicio: 02:00 p.m.	Hora de término: 04:00 p.m.
----------------------------	-----------------------------

## Personal Responsable de la empresa:

Nombre y Apellido:	Esteffany Rosa Condori Apaza	Cargo:	Responsable de Calidad	Firma:	
Inspector					
Nombre y Apellido:	Nimia Melina Condori Guzman	Cargo:	Inspector	Firma:	
Nombre y Apellido:	Sarita del Pilar Quispe Blanco	Cargo:	Supervisor Programa Nacional de Alimentación Comunitaria Wasi Mikuna	Firma:	

**ORGANISMO DE INSPECCIÓN ACREDITADO POR EL  
ORGANISMO DE ACREDITACIÓN INACAL - DA  
CON REGISTRO N° OI - 098**

**CERTIFICADO DE INSPECCIÓN N° CLT-1510-10-2025**

OI120925-9

**1. DATOS DEL CLIENTE**

**Empresa** : REPRESENTACIONES ALIMENTICIAS YU E.I.R.L.  
**Dirección** : AV. CIRCUNVALACION CLUB GOLF LOS INCAS NRO. 208 DPTO. 903B URB. CLUB GOLF LOS INCAS LIMA - LIMA - SANTIAGO DE SURCO  
**RUC** : 20609463687  
**Contacto** : MIRIAM VELAZCO  
**E-Mail** : [mvelazco@corpallen.com](mailto:mvelazco@corpallen.com)

**2. DATOS DE LA INSPECCIÓN**

**Producto** : FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL  
**Actividad de Inspección** : Inspección de lotes por muestreo (Características Microbiológicas)  
Inspección de Lotes por muestreo (Características Físico Químico)  
**Propósito de la Inspección** : Verificar la conformidad del lote del producto **FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL** con respecto a los requisitos Microbiológicos y Físico Químico contemplados en los documentos normativos identificados en el ítem 4.2.  
**Establecimiento Inspeccionado** : CORPORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ENRIQUECIDOS S.R.L.  
**Lugar de Inspección** : LOTIZACION EL BOSQUE MZ "A" LOTE "04", PUCYURA, ANTA, CUSCO.  
**Certificación del establecimiento** : Principios Generales de Higiene con código N°: 1624-2023-GR CUSCO / GERESA  
**Fecha de Inspección** : 2025-09-18  
**Nombre del Inspector** : Nimia Melina Condori Guzman  
**Equipos** : Equipo de digital: IL-134, Termohigrómetro: IL-245, Linterna: IL-113, Internet Portátil: 984048861.

**3. PROCEDIMIENTOS E INSTRUCTIVOS**

**3.1. Procedimientos**

3.1.1. SGI-PR-27, Procedimiento general de Inspección

**3.2. Instructivos**

3.2.1. SGI-IN-10, Inspección y/o muestreo de lotes de productos hidrobiológicos en conserva

**4. DOCUMENTOS NORMATIVOS**

**4.1. Aplicados a la inspección y extracción de muestra**

4.1.1. NTP 700.002.2012 "Lineamiento y Procedimientos de Muestreo del Pescado y Productos Pesqueros para Inspección". Nivel de inspección I, NCA = 6,5.

**4.2. Aplicados a la conformidad de lote**

4.2.1. R.M. N° 591-2008/MINSA / NTS N° 071-MINSA/DM "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio 6.2, ítem XIX.1. Alimentos de baja acidez, de pH > 4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).

4.2.2. R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación". Ítem: 1.2.9.1. Histamina.

**5. DATOS DEL ÍTEM INSPECCIONADO**

**Producto** : FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL  
**Marca** : KATHYMAR  
**Presentación** : Hojalata 1/2 Libra Tuna con Tapa Abre Fácil de 170 g  
**Envase Primario** : Hojalata 1/2 Libra Tuna con Tapa Abre Fácil  
**Envase Secundario** : Caja de cartón corrugado  
**Registro Sanitario N°** : RSPNKSACN0119SANIPES  
**Descripción del Envase Primario** : Litografiado:  
KTFAO LOTE1 FP:23.07.2025 FV:23.07.2029  
Etiquetado:  
Kathymar / Producto Peruano / Filete de Atún (Thunus obesus) en aceite vegetal / \*100% RECICLABLE\*100% RECICLABLE\* / Peso Neto: 170g / Peso Escurreido: 119g / Información Nutricional / Tamaño por porción 100 g / Porciones por envase 2 aprox. / \*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000kcal NTP 209.652 (2017) / \*\*Se cumplen los valores requeridos por la Ley 30021 "LEY DE PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE PARA NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES" / Cantidad por Porción % Valor diario \* / Energía 152.79 (Kcal) 8% / \*\*Grasa Total 7.59 (g) 10% / \*\*Grasa Saturada 1.74 (g) 9% / \*\*Grasa Trans 0 (g) / Grasa Monoinsaturada 1.65 (g) / Grasa Poliinsaturada 4.20



**ORGANISMO DE INSPECCIÓN ACREDITADO POR EL  
ORGANISMO DE ACREDITACIÓN INACAL - DA  
CON REGISTRO N° OI - 098**

**CERTIFICADO DE INSPECCIÓN N° CLT-1510-10-2025**

OI120925-9

**Descripción del Envase Secundario**

(g) / Colesterol 45.20 (mg) 16 % / \*\* Sodio 192.00 (mg) 10% / Cantidad por Porción % Valor diario\* / Carbohidratos Disponibles 0 (g) 0% / Fibra Dietética 0 (g) 0% / \*\*Azúcares Totales 0 (g) 0% / Proteínas 21.12 (g) 42% / Calcio 9.20 (mg) 1% / Hierro 1.10 (mg) 5% / Fósforo 145.00 (mg) 21% / Omega 3 530.00 (mg) / EPA 120.00 (mg) / DHA 410.00 (mg) / Código de Lote: Ver en la Tapa / Fecha de Producción: Ver en la Tapa / Fecha de Vencimiento: Ver en la Tapa / Tiempo máximo de consumo: 4 años / CONTIENE PESCADO Y ACEITE DE SOYA / INSTRUCCIONES DE USO: PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO. UNA VEZ ABIERTO CONSUMA INMEDIATAMENTE O REFRIGERE EL CONTENIDO EN OTRO ENVASE. / CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: MANTENER EN UN LUGAR FRESCO, VENTILADO, SECO Y BAJO TECHO. / Fabricado y Envasado por: INVERSIONES KATHYMAR S.A.C. / R.U.C.: 20523108493 / Domicilio Fiscal: Av. Cascanueces Mz. E-11 Lt. 27 A.V. Sapotal II Etapa Santa Anita - Lima - Lima / Sede Productiva: Mza. B Lote. 3-4 P.J. Florida Baja Chimbote - Santa - Ancash / Reg. de Planta: P357 - CHI - IVKT / Reg. Sanit.: RSPNIKSA00119SANIPES / Email: kathyarsac@gmail.com / Ingredientes: Atún (Thunus obesus), aceite vegetal de soya, agua y sal

: Litografiado:  
KTFAO LOTE1 FP:23.07.2025 FV:23.07.2029 / Transformamos la industria / [www.fadesa.com](http://www.fadesa.com) / 10 / 307 x 109 / FADESA / [www.fadesa.com](http://www.fadesa.com) / 10 / 307 x 109

**Etiquetado:**

Kathyamar / Producto Peruano / Filete de Atún (Thunus obesus) en aceite vegetal / \*100% RECICLABLE\*100% RECICLABLE\* / Peso Neto: 170g / Peso Ecurrido: 119g / Información Nutricional / Tamaño por porción 100 g / Porciones por envase 2 aprox. / \*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000kcal NTP 209.652 (2017) / \*\*Se cumplen los valores requeridos por la Ley 30021 "LEY DE PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE PARA NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES" / Cantidad por Porción % Valor diario\* / Energía 152.79 (Kcal) 8% / \*\*Grasa Total 7.59 (g) 10% / \*\*Grasa Saturada 1.74 (g) 9% / \*\*Grasa Trans 0 (g) / Grasa Monoinsaturada 1.65 (g) / Grasa Poliinsaturada 4.20 (g) / Colesterol 45.20 (mg) 16 % / \*\* Sodio 192.00 (mg) 10% / Cantidad por Porción % Valor diario\* / Carbohidratos Disponibles 0 (g) 0% / Fibra Dietética 0 (g) 0% / \*\*Azúcares Totales 0 (g) 0% / Proteínas 21.12 (g) 42% / Calcio 9.20 (mg) 1% / Hierro 1.10 (mg) 5% / Fósforo 145.00 (mg) 21% / Omega 3 530.00 (mg) / EPA 120.00 (mg) / DHA 410.00 (mg) / Código de Lote: Ver en la Tapa / Fecha de Producción: Ver en la Tapa / Fecha de Vencimiento: Ver en la Tapa / Tiempo máximo de consumo: 4 años / CONTIENE PESCADO Y ACEITE DE SOYA / INSTRUCCIONES DE USO: PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO. UNA VEZ ABIERTO CONSUMA INMEDIATAMENTE O REFRIGERE EL CONTENIDO EN OTRO ENVASE. / CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: MANTENER EN UN LUGAR FRESCO, VENTILADO, SECO Y BAJO TECHO. / Fabricado y Envasado por: INVERSIONES KATHYMAR S.A.C. / R.U.C.: 20523108493 / Domicilio Fiscal: Av. Cascanueces Mz. E-11 Lt. 27 A.V. Sapotal II Etapa Santa Anita - Lima - Lima / Sede Productiva: Mza. B Lote. 3-4 P.J. Florida Baja Chimbote - Santa - Ancash / Reg. de Planta: P357 - CHI - IVKT / Reg. Sanit.: RSPNIKSA00119SANIPES / Email: kathyarsac@gmail.com / Ingredientes: Atún (Thunus obesus), aceite vegetal de soya, agua y sal

**Tamaño del Lote Inspeccionado**

Lote	Fecha de Producción	Fecha de Vencimiento	N° de cajas	N° de und. x cajas	Total de unidades	Peso Neto	Total (kg)
KTFAO LOTE1 FP:23.07.2025 FV:23.07.2029	23/07/2025	23/07/2029	1875	48	90005	170 g	15300.85
			1	5			

Nota: Posterior a la extracción de Muestra / Dirimencia, el tamaño de Lote remanente es: 89917 unidades, de acuerdo al Acta de Inspección N°OI120925-9 de fecha 2025-09-18.

**Tamaño de muestra**

: **Ensayos Microbiológicos:**  
N° de muestras: MB, N1 al N5: 05 muestras (7 unidades de 170 g c/u por muestra)  
**Ensayos Físico Químicos:**  
N° de muestras: HS: 9 muestras (01 unidad de 170 g por muestra)

**N° de Precinto de muestra para ensayo**

: 15469 (MB) / 15471 (HS)

**Tamaño de muestra dirimente**

: **Ensayos Microbiológicos:**  
N° de muestras: MB, N1 al N5: 05 muestras (7 unidades de 170 g por muestra)  
**Ensayos Físico Químicos:**  
N° de muestras: HS: 9 muestras (01 unidad de 170 g por muestra)

**N° de Precinto de muestra dirimente**

: 15470 (MB) / 15472 (HS)

**Hallazgos generales de la inspección**

: Según la inspección realizada el producto presenta buenas condiciones sanitarias de almacenamiento, se encuentra libre de plagas y/o indicios de estos (roedores, insectos, otros). Asimismo, se encuentra sobre parihuelas correctamente estibadas.

**Temperatura corregida de almacenamiento de la muestra**

: 19.26 °C

**Fecha de recepción de muestras para ensayo**

: 20 de septiembre de 2025



**ORGANISMO DE INSPECCIÓN ACREDITADO POR EL  
ORGANISMO DE ACREDITACIÓN INACAL - DA  
CON REGISTRO N° OI - 098**

**CERTIFICADO DE INSPECCIÓN N° CLT-1510-10-2025**

OI120925-9

**6. EVALUACIÓN DEL PRODUCTO INSPECCIONADO**

**6.1. Evaluación de los resultados Microbiológicos**

ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS	RESULTADO MB-01						REQUISITOS NORMATIVOS Descritos en el ítem 4.2.1.				CONCLUSIÓN	
	VÍA	UNID	BCP 35 °C / 120 h	CMM 35 °C / 120 h	BCP 55 °C / 48 h	CMM 55 °C / 72 h	RESULTADO DE INCUBACIÓN	Plan de muestreo		Aceptación		Rechazo
								n	c			
6.1.1. Esterilidad Comercial	N1	N° de tubos positivos / N° de tubos sembrados (P/S)	0 / 2	0 / 2	0 / 2	0 / 2	Comercialmente Estéril	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente	CONFORME
	N2		0 / 2	0 / 2	0 / 2	0 / 2	Comercialmente Estéril					
	N3		0 / 2	0 / 2	0 / 2	0 / 2	Comercialmente Estéril					
	N4		0 / 2	0 / 2	0 / 2	0 / 2	Comercialmente Estéril					
	N5		0 / 2	0 / 2	0 / 2	0 / 2	Comercialmente Estéril					

**6.2. Evaluación de los resultados Fisicoquímicos**

**6.2.1. Evaluación de los resultados de Histamina**

ENSAYOS	UND.	RESULTADOS										REQUISITOS NORMATIVOS Descritos en el ítem 4.2.2.				CONCLUSIÓN
		N1	N2	N3	N4	N5	N6	N7	N8	N9	n	c	m	M		
6.2.1.1. Histamina	mg/kg	<10	<10	<10	<10	<10	<10	<10	<10	<10	9	2	100	200	CONFORME	

ppm = mg/kg, Límite de cuantificación = 10 mg/kg

**6.3. Métodos de Ensayo**

ENSAYO	REFERENCIA O NORMA
Esterilidad Comercial	Bacteriological Analytical Manual Chapter 21A. A-F (Excepto D4, D5b, detección de toxina, E2). 2001. Examination of Canned Foods
Histamina	Nch 2637 Of. 1era. Edición (2001) (Validado). Productos hidrobiológicos. Determinación de histamina y otras aminas biógenas. Método HPLC con detector UV.

**6.4. Evidencias**

Las evidencias descritas en el presente documento están basadas en el acta de inspección N° OI120925-9 de fecha 2025-09-18.

Los resultados descritos guardan trazabilidad con:

**6.4.1.** Informe de Ensayo N° IL-1510-3-2025, firmado digitalmente el 17 de octubre de 2025 por el laboratorio INSYLAB S.A.C. para el ítem 6.1.

**6.4.2.** Informe de Ensayo N° DT-05472-02-2025, firmado digitalmente el 04 de octubre de 2025 por el laboratorio Sociedad de Asesoramiento Técnico S.A.C. para el ítem 6.2.

**7. CONCLUSIÓN**

De acuerdo a los resultados obtenidos en la inspección de lote descritos en el ítem 6, para las características Microbiológicas y Físico Químicas se concluye que el lote inspeccionado del producto **FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL** es **CONFORME** respecto a los requisitos normativos especificados en el **ítem 4.2** del presente documento.

**8. ACUERDOS DE USO**

- Se prohíbe el uso inadecuado de este documento sin la autorización de la empresa o autorización del cliente.
- El presente documento no podrá ser reproducido parcial o totalmente sin la autorización expresa del cliente.
- El presente certificado de inspección solo da conformidad al lote inspeccionado y no pudiendo extenderse sus conclusiones a ningún otro ítem que no haya sido inspeccionado.
- Las conclusiones del presente documento son válidas siempre y cuando el lote mantenga sus características inherentes y no haya sufrido alteraciones por fraccionamiento, manipulación y almacenamiento inadecuado.
- El tiempo de permanencia de la muestra dirimente es de 6 meses.

**9. OBSERVACIONES**



- MB: Microbiológico / HS: Histamina



**ORGANISMO DE INSPECCIÓN ACREDITADO POR EL  
ORGANISMO DE ACREDITACIÓN INACAL - DA  
CON REGISTRO N° 01 - 098**

**CERTIFICADO DE INSPECCIÓN N° CLT-1510-10-2025**

**OI120925-9**

Firma QR - INSYLAB S.A.C.	Firma Digital - INSYLAB S.A.C.
	 <p>Firmado Por: BRYAN IVAN MORAN SANGUINETI Motivo: Aprobación de Documento Puesto: JEFE DEL ORGANISMO DE INSPECCIÓN Empresa: INSPECCIONES Y LABORATORIOS S.A.C. - INSYLAB S.A.C. Fecha: 2025-10-18 10:14</p>



Sociedad de Asesoramiento Técnico S.A.C.

ORGANISMO DE INSPECCIÓN ACREDITADO POR EL  
ORGANISMO DE ACREDITACIÓN INACAL - DA  
CON REGISTRO N° OI-004



N° DI-01244-2025-01

**CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE LOTE  
(CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS)**



**SERV-11468-2025**

<b>I EMPRESA SOLICITANTE</b>
Nombre: REPRESENTACIONES ALIMENTICIAS YU E.I.R.L.
Dirección: AV. CIRCUNVALACIÓN CLUB GOLF LOS INCAS N° 208 DPTO. 903 B URB. CLUB GOLF LOS INCAS; LIMA - LIMA - SANTIAGO DE SURCO
<b>II EMPRESA INSPECCIONADA</b>
Nombre del establecimiento: REPRESENTACIONES ALIMENTICIAS YU E.I.R.L.
Lugar de inspección: MZ. A LT. 4 LOTIZACIÓN EL BOSQUE; PUCYURA - ANTA - CUSCO
Proceso ( ) / Producto (✓) inspeccionado: CONSERVA DE TROZOS DE POLLO EN AGUA Y SAL
Producto elaborado durante la inspección: -----
Fecha de inspección: 2025-09-03
<b>III PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN</b>
INSTRUCTIVO DI-I21 INSPECCIÓN DE LOTE PARA DETERMINACIÓN DE CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS 6ta. Edición - Noviembre 2023 INSTRUCTIVO GEN-I03 MUESTREO DE LOTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS 15ta. Edición - Enero 2025
<b>IV DOCUMENTO NORMATIVO Y/O DOCUMENTO DE REFERENCIA</b>
RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 591-2008/MINSA "NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO" Criterio 6,2; Ítem XIX.1. Alimentos de baja acidez, de pH >4,6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).
<b>V NOMBRE DEL INSPECTOR: ING. LUIS ANTONIO MARTINEZ RUEDA</b>
<b>VI DATOS ADICIONALES</b>
Cantidad de Lote: 12 088 UNIDADES x 170 g C/U (431 CAJAS x 28 UNIDADES C/U + 20 UNIDADES)
N° de Lote: VER DISTRIBUCIÓN DE VÍAS
Fecha de Producción: VER DISTRIBUCIÓN DE VÍAS
Fecha de Vencimiento: VER DISTRIBUCIÓN DE VÍAS
<b>VII RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN</b>
<b>7.1 DATOS DEL MUESTREO</b>
Envase: SACHET ALUMINIZADO MULTILAMINADO FLEXIBLE / MULTICAPA DE ALTA BARRERA Y RESISTENCIA CON SISTEMA ABRE FÁCIL
Empaque: CAJA DE CARTÓN CORRUGADO DE PRIMER USO
Identificación: NUTRIWASI / CONSERVA DE TROZOS DE POLLO • EN AGUA Y SAL • / PESO NETO 170 g / PESO ESCURRIDO 102 g / NUTRI WASI / INGREDIENTES: TROZOS DE POLLO, AGUA, SAL Y ESTABILIZADORES (SIN 451, SIN 450 Y SIN 452). / "CONSUMIR ANTES DE LA FECHA DE VENCIMIENTO". / FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE VER EN EL ENVASE. / CONSERVAR EN UN AMBIENTE LIMPIO, FRESCO Y SECO. NO EXPONER AL SOL. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE, USAR TODO EL CONTENIDO, CASO CONTRARIO MANTENER EN REFRIGERACIÓN (1°C -5°C) MÁXIMO POR 3 DÍAS. / INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS: LA PLANTA DONDE SE ELABORÓ ESTE PRODUCTO TAMBIÉN PROCESA PRODUCTOS QUE CONTIENEN HUEVO Y DERIVADOS DE SOYA. / ADVERTENCIA: NO CONSUMIR, SI EL ENVASE SE ENCUENTRA HINCHADO, DAÑADO O SI PRESENTA ALGUNA FUGA. / INSTRUCCIONES PARA SU USO: HOMOGENIZAR ANTES DE USAR. NO CALENTAR EL ENVASE EN MICROONDAS. / <a href="mailto:contactanos@amfoodperu.com">contactanos@amfoodperu.com</a> / <a href="http://www.amfoodperu.com">www.amfoodperu.com</a> / PRODUCTO HECHO EN PERÚ / AMFOOD / CONSERVA DE TROZOS DE POLLO • EN AGUA Y SAL • / INFORMACIÓN NUTRICIONAL / REGISTRO SANITARIO: R2200125N/NAEFO. / PESO ESCURRIDO: MÍN. 60% DEL PESO NETO. / ELABORADO Y COMERCIALIZADO POR: AMERICAN FOOD INDUSTRIES S.A.C. / RUC: 20606334878 FABRICADO EN CAL. LOS TALABARTEROS NRO. 105. URB. INDUSTRIAL DEL ARTESANO, DISTRITO DE ATE, PROVINCIA Y DEPARTAMENTO DE LIMA / LOTE: 147.25 / FP: 27.05.25 / FV: 27.05.27 / MARCA: NUTRIWASI
Registro Sanitario: R2200125N/NAEFO
Plan de Muestreo Aplicado: <b>PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:</b> NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO APROBADO POR RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 591-2008/MINSA. Criterio 6,2; Ítem XIX.1. Alimentos de baja acidez, de pH >4,6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).
Cantidad Muestreada: 70 UNIDADES x 170 g C/U
Distribución de Muestras: - ANÁLISIS SAT: 35 UNIDADES x 170 g C/U; STICKER SAT N° 112576; PRECINTO N° 0053772 - MUESTRA DIRIMENCIA SAT: 35 UNIDADES x 170 g C/U; STICKER SAT N° 112577; PRECINTO N° 0053773 - STICKER DEJADOS EN EL LOTE: SAT N° 116895, 116896





# Sociedad de Asesoramiento Técnico S.A.C.

ORGANISMO DE INSPECCIÓN ACREDITADO POR EL  
ORGANISMO DE ACREDITACIÓN INACAL - DA  
CON REGISTRO N° OI-004



N° DI-01244-2025-01

Distribución de Vías:					
N°	CANTIDAD DE LOTE (PRESENTACIÓN Y PESO)	FECHA DE PRODUCCIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO	CÓDIGO DE LOTE	UNIDADES MUESTREADAS
					MICROBIOLÓGICOS (5 VÍAS) (*)
1	2 417 UNIDADES x 170 g C/U	27.05.25	27.05.27	147.25	07
2	2 417 UNIDADES x 170 g C/U	27.05.25	27.05.27	147.25	07
3	2 417 UNIDADES x 170 g C/U	27.05.25	27.05.27	147.25	07
4	2 417 UNIDADES x 170 g C/U	27.05.25	27.05.27	147.25	07
5	2 417 UNIDADES x 170 g C/U	27.05.25	27.05.27	147.25	07

(\*) De acuerdo al Plan de Muestreo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA. "Norma Sanitaria que Establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio 6.2; Ítem XIX.1. Alimentos de baja acidez, de pH >4,6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).

## 7.2 MÉTODOS DE ENSAYO

Esterilidad Prueba : FAO 14/4 (1992) REV.1 Chapter 14 Pag. 153-171 Excepto Ítem D.4, D.5b, E1 Y F. Canned Foods.

## 7.3 RESULTADOS DE ANÁLISIS

Según Informe de Ensayo N° DT-05137-01-2025

### 7.3.1 RESULTADOS DE ENSAYOS MICROBIOLÓGICAS

N°	ANÁLISIS	RESULTADOS				
		Vía 1	Vía 2	Vía 3	Vía 4	Vía 5
1	Prueba de Esterilidad Comercial	Comercialmente Estéril	Comercialmente Estéril	Comercialmente Estéril	Comercialmente Estéril	Comercialmente Estéril

Prueba de Esterilidad: Vías 1,2,3,4,5:

1) Fecha y periodo de incubación de los envases: 2025-09-09 (14 días a 35°C)

2) Medios de cultivo, temperaturas y tiempos de incubación empleados:

2.1) Fase de inoculación: Microorganismos aerobios: Medio de cultivo: caldo Púrpura de bromocresol. Temperatura termófilos (55°C/2 días) y mesófilos (35°C/5 días).

Microorganismos anaerobios: Medio de cultivo: caldo Cooked Meat. Temperatura termófilos (55°C/3 días) y mesófilos (35°C/5 días).

2.2) Fase de aislamiento: Microorganismos aerobios y anaerobios: Medio de cultivo: agar Nutritivo. Temperatura termófilos (55°C/1 día) y mesófilos (35°C/1 día).

3) Examen microscópico del contenido de los envases: No se observaron tipos morfológicos.

4) pH después de la incubación: Vía 1: 6,5, Vía 2: 6,5, Vía 3: 6,5, Vía 4: 6,5, Vía 5: 6,5.

ANÁLISIS	PLAN DE MUESTREO		ESPECIFICACIONES (**)	
	n	c	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Prueba de Esterilidad Comercial	5	0	Estéril Comercialmente	No estéril comercialmente

(\*\*) R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de consumo humano" Criterio 6.2; Ítem XIX.1. Alimentos de baja acidez, de pH >4,6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).

## VIII CONCLUSIÓN

DE ACUERDO A LOS RESULTADOS OBTENIDOS EN LA INSPECCIÓN DE LOTE (CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS), REALIZADA PARA EL PROCESO / PRODUCTO INSPECCIONADO (INDICADO EN EL ÍTEM II) SE CONCLUYE **ES CONFORME**; RESPECTO A LOS REQUISITOS QUE CORRESPONDEN A LOS DOCUMENTOS NORMATIVOS Y/O DOCUMENTO DE REFERENCIA DEL ÍTEM IV, QUE APLICAN Y CUMPLEN DESCRITOS EN EL ÍTEM VII DEL PRESENTE DOCUMENTO.

DOCUMENTO EMITIDO EN BASE A LA INSPECCIÓN REALIZADA POR PROFESIONALES DE SAT Y **RESULTADOS EMITIDOS POR EL LABORATORIO DE ENSAYOS SAT SAC**. NO DEBE SER UTILIZADO COMO CERTIFICADO DE CONFORMIDAD DE PRODUCTOS O COMO CERTIFICACIÓN DE SISTEMA DE CALIDAD. APLICABLE PARA EL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO, PROCESO / PRODUCTO INSPECCIONADO Y LAS CANTIDADES DEL LOTE VERIFICADAS POR NUESTRO INSPECTOR, SIEMPRE Y CUANDO SE MANTENGAN LAS MISMAS CONDICIONES DE REALIZADA LA INSPECCIÓN. PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL Y/O PARCIAL DEL PRESENTE DOCUMENTO. LA RESPONSABILIDAD CIVIL Y PECUNIARIA DE SAT SAC. POR CUALQUIER RECLAMO QUE LE PUDIERA SER ATRIBUIDO, DEBIDAMENTE FUNDAMENTADO Y COMPROBADO, NO SERÁ MAYOR A 5 VECES EL VALOR DE LA FACTURA Y CON UN LÍMITE MÁXIMO DE 3,000 DOLARES AMERICANOS. LA MUESTRA DIRIMIENTE DEL PRODUCTO SE ALMACENARÁ POR SEIS (06) MESES A PARTIR DE LA FECHA DE EMISIÓN DEL PRESENTE DOCUMENTO.

KT/.



Firmado digitalmente por:  
Ing. César Alejandro Guevara  
Querevalú  
Fecha: 07/10/2025 13:09  
Jefe de División de Inspecciones  
C.I.P.: 073890





Sociedad de Asesoramiento Técnico S.A.C.

ORGANISMO DE INSPECCIÓN ACREDITADO POR EL  
ORGANISMO DE ACREDITACIÓN INACAL - DA  
CON REGISTRO N° OI-004



N° DI-01245-2025-01

**CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE LOTE  
(CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS)**



**SERV-11469-2025**

<b>I EMPRESA SOLICITANTE</b>
Nombre: REPRESENTACIONES ALIMENTICIAS YU E.I.R.L.
Dirección: AV. CIRCUNVALACIÓN CLUB GOLF LOS INCAS N° 208 DPTO. 903 B URB. CLUB GOLF LOS INCAS; LIMA - LIMA - SANTIAGO DE SURCO
<b>II EMPRESA INSPECCIONADA</b>
Nombre del establecimiento: REPRESENTACIONES ALIMENTICIAS YU E.I.R.L.
Lugar de inspección: MZ. A LT. 4 LOTIZACIÓN EL BOSQUE; PUCYURA - ANTA - CUSCO
Proceso ( ) / Producto (✓) inspeccionado: CONSERVA DE TROZOS DE POLLO EN AGUA Y SAL
Producto elaborado durante la inspección: -----
Fecha de inspección: 2025-09-03
<b>III PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN</b>
INSTRUCTIVO DI-I21 INSPECCIÓN DE LOTE PARA DETERMINACIÓN DE CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS 6ta. Edición - Noviembre 2023 INSTRUCTIVO GEN-I03 MUESTREO DE LOTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS 15ta. Edición - Enero 2025
<b>IV DOCUMENTO NORMATIVO Y/O DOCUMENTO DE REFERENCIA</b>
RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 591-2008/MINSA "NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO" Criterio 6,2; Ítem XIX.1. Alimentos de baja acidez, de pH >4,6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).
<b>V NOMBRE DEL INSPECTOR: ING. LUIS ANTONIO MARTINEZ RUEDA</b>
<b>VI DATOS ADICIONALES</b>
Cantidad de Lote: 81 075 UNIDADES x 170 g C/U (2 895 CAJAS x 28 UNIDADES C/U + 15 UNIDADES)
N° de Lote: VER DISTRIBUCIÓN DE VÍAS
Fecha de Producción: VER DISTRIBUCIÓN DE VÍAS
Fecha de Vencimiento: VER DISTRIBUCIÓN DE VÍAS
<b>VII RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN</b>
<b>7.1 DATOS DEL MUESTREO</b>
Envase: SACHET ALUMINIZADO MULTILAMINADO FLEXIBLE / MULTICAPA DE ALTA BARRERA Y RESISTENCIA CON SISTEMA ABRE FÁCIL
Empaque: CAJA DE CARTÓN CORRUGADO DE PRIMER USO
Identificación: NUTRIWASI / CONSERVA DE TROZOS DE POLLO • EN AGUA Y SAL • / PESO NETO 170 g / PESO ESCURRIDO 102 g / NUTRI WASI / INGREDIENTES: TROZOS DE POLLO, AGUA, SAL Y ESTABILIZADORES (SIN 451, SIN 450 Y SIN 452). / "CONSUMIR ANTES DE LA FECHA DE VENCIMIENTO". / FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE VER EN EL ENVASE. / CONSERVAR EN UN AMBIENTE LIMPIO, FRESCO Y SECO. NO EXPONER AL SOL. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE, USAR TODO EL CONTENIDO, CASO CONTRARIO MANTENER EN REFRIGERACIÓN (1°C -5°C) MÁXIMO POR 3 DÍAS. / INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS: LA PLANTA DONDE SE ELABORÓ ESTE PRODUCTO TAMBIÉN PROCESA PRODUCTOS QUE CONTIENEN HUEVO Y DERIVADOS DE SOYA. / ADVERTENCIA: NO CONSUMIR, SI EL ENVASE SE ENCUENTRA HINCHADO, DAÑADO O SI PRESENTA ALGUNA FUGA. / INSTRUCCIONES PARA SU USO: HOMOGENIZAR ANTES DE USAR. NO CALENTAR EL ENVASE EN MICROONDAS. / contactanos@amfoodperu.com / <a href="http://www.amfoodperu.com">www.amfoodperu.com</a> / PRODUCTO HECHO EN PERÚ / AMFOOD / CONSERVA DE TROZOS DE POLLO • EN AGUA Y SAL • / INFORMACIÓN NUTRICIONAL / REGISTRO SANITARIO: R2200125N/NAEFO. / PESO ESCURRIDO: MÍN. 60% DEL PESO NETO. / ELABORADO Y COMERCIALIZADO POR: AMERICAN FOOD INDUSTRIES S.A.C. / RUC: 20606334878 FABRICADO EN CAL. LOS TALABARTEROS NRO. 105. URB. INDUSTRIAL DEL ARTESANO, DISTRITO DE ATE, PROVINCIA Y DEPARTAMENTO DE LIMA / LOTE: 148.25 / FP: 28.05.25 / FV: 28.05.27 / MARCA: NUTRIWASI
Registro Sanitario: R2200125N/NAEFO
Plan de Muestreo Aplicado: <b>PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:</b> NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO APROBADO POR RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 591-2008/MINSA. Criterio 6,2; Ítem XIX.1. Alimentos de baja acidez, de pH >4,6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).
Cantidad Muestreada: 70 UNIDADES x 170 g C/U
Distribución de Muestras: - ANÁLISIS SAT: 35 UNIDADES x 170 g C/U; STICKER SAT N° 112574; PRECINTO N° 0053770 - MUESTRA DIRIMENCIA SAT: 35 UNIDADES x 170 g C/U; STICKER SAT N° 112575; PRECINTO N° 0053771 - STICKER DEJADOS EN EL LOTE: SAT N° 116893, 116894





# Sociedad de Asesoramiento Técnico S.A.C.

ORGANISMO DE INSPECCIÓN ACREDITADO POR EL  
ORGANISMO DE ACREDITACIÓN INACAL - DA  
CON REGISTRO N° OI-004



N° DI-01245-2025-01

Distribución de Vías:					
N°	CANTIDAD DE LOTE (PRESENTACIÓN Y PESO)	FECHA DE PRODUCCIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO	CÓDIGO DE LOTE	UNIDADES MUESTREADAS
					MICROBIOLÓGICOS (5 VÍAS) (*)
1	16 215 UNIDADES x 170 g C/U	28.05.25	28.05.27	148.25	07
2	16 215 UNIDADES x 170 g C/U	28.05.25	28.05.27	148.25	07
3	16 215 UNIDADES x 170 g C/U	28.05.25	28.05.27	148.25	07
4	16 215 UNIDADES x 170 g C/U	28.05.25	28.05.27	148.25	07
5	16 215 UNIDADES x 170 g C/U	28.05.25	28.05.27	148.25	07

(\*) De acuerdo al Plan de Muestreo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA. "Norma Sanitaria que Establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio 6.2; Ítem XIX.1. Alimentos de baja acidez, de pH >4,6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).

## 7.2 MÉTODOS DE ENSAYO

Esterilidad Prueba : FAO 14/4 (1992) REV.1 Chapter 14 Pag. 153-171 Excepto Ítem D.4, D.5b, E1 Y F. Canned Foods.

## 7.3 RESULTADOS DE ANÁLISIS

Según Informe de Ensayo N° DT-05138-01-2025

### 7.3.1 RESULTADOS DE ENSAYOS MICROBIOLÓGICAS

N°	ANÁLISIS	RESULTADOS				
		Vía 1	Vía 2	Vía 3	Vía 4	Vía 5
1	Prueba de Esterilidad Comercial	Comercialmente Estéril	Comercialmente Estéril	Comercialmente Estéril	Comercialmente Estéril	Comercialmente Estéril

Prueba de Esterilidad: Vías 1,2,3,4,5:

1) Fecha y periodo de incubación de los envases: 2025-09-09 (14 días a 35°C).

2) Medios de cultivo, temperaturas y tiempos de incubación empleados:

2.1) Fase de inoculación: Microorganismos aerobios: Medio de cultivo: caldo Púrpura de bromocresol. Temperatura termófilos (55°C/2 días) y mesófilos (35°C/5 días).

Microorganismos anaerobios: Medio de cultivo: caldo Cooked Meat. Temperatura termófilos (55°C/3 días) y mesófilos (35°C/5 días).

2.2) Fase de aislamiento: Microorganismos aerobios y anaerobios: Medio de cultivo: agar Nutritivo. Temperatura termófilos (55°C/1 día) y mesófilos (35°C/1 día).

3) Examen microscópico del contenido de los envases: No se observaron tipos morfológicos.

4) pH después de la incubación: Vía 1: 6,5, Vía 2: 6,5, Vía 3: 6,5, Vía 4: 6,5, Vía 5: 6,5.

ANÁLISIS	PLAN DE MUESTREO		ESPECIFICACIONES (**)	
	n	c	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Prueba de Esterilidad Comercial	5	0	Estéril Comercialmente	No estéril comercialmente

(\*\*) R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de consumo humano" Criterio 6.2; Ítem XIX.1. Alimentos de baja acidez, de pH >4,6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).

## VIII CONCLUSIÓN

DE ACUERDO A LOS RESULTADOS OBTENIDOS EN LA INSPECCIÓN DE LOTE (CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS), REALIZADA PARA EL PROCESO / PRODUCTO INSPECCIONADO (INDICADO EN EL ÍTEM II) SE CONCLUYE **ES CONFORME**; RESPECTO A LOS REQUISITOS QUE CORRESPONDEN A LOS DOCUMENTOS NORMATIVOS Y/O DOCUMENTO DE REFERENCIA DEL ÍTEM IV, QUE APLICAN Y CUMPLEN DESCRITOS EN EL ÍTEM VII DEL PRESENTE DOCUMENTO.

DOCUMENTO EMITIDO EN BASE A LA INSPECCIÓN REALIZADA POR PROFESIONALES DE SAT Y **RESULTADOS EMITIDOS POR EL LABORATORIO DE ENSAYOS SAT SAC**. NO DEBE SER UTILIZADO COMO CERTIFICADO DE CONFORMIDAD DE PRODUCTOS O COMO CERTIFICACIÓN DE SISTEMA DE CALIDAD. APLICABLE PARA EL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO, PROCESO / PRODUCTO INSPECCIONADO Y LAS CANTIDADES DEL LOTE VERIFICADAS POR NUESTRO INSPECTOR, SIEMPRE Y CUANDO SE MANTENGAN LAS MISMAS CONDICIONES DE REALIZADA LA INSPECCIÓN. PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL Y/O PARCIAL DEL PRESENTE DOCUMENTO. LA RESPONSABILIDAD CIVIL Y PECUNIARIA DE SAT SAC. POR CUALQUIER RECLAMO QUE LE PUDIERA SER ATRIBUIDO, DEBIDAMENTE FUNDAMENTADO Y COMPROBADO, NO SERÁ MAYOR A 5 VECES EL VALOR DE LA FACTURA Y CON UN LÍMITE MÁXIMO DE 3,000 DOLARES AMERICANOS. LA MUESTRA DIRIMIENTE DEL PRODUCTO SE ALMACENARÁ POR SEIS (06) MESES A PARTIR DE LA FECHA DE EMISIÓN DEL PRESENTE DOCUMENTO.

KTI.



Firmado digitalmente por:  
Ing. César Alejandro Guevara Querevalú  
Fecha: 07/10/2025 13:09  
Jefe de División de Inspecciones  
C.I.P: 073890



# Sociedad de Asesoramiento Técnico S.A.C.

JR. ALMIRANTE GUISE N° 2580 LIMA - LIMA - Lince - TELÉFONO: 206-9280

E-mail: satperu@satperu.com ; tecnica@satperu.com www.satperu.com

**LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO POR EL  
ORGANISMO DE ACREDITACIÓN INACAL - DA  
CON REGISTRO N° LE-009**



## INFORME DE ENSAYO N° DT-05137-01-2025

PRODUCTO : Conserva de trozos de pollo en agua y sal,  
SOLICITADO POR : Sociedad de Asesoramiento Técnico S.A.C.  
DIRECCIÓN : Jr. Almirante Guisse N° 2580 - Lince - Lima  
FECHA DE RECEPCIÓN : 2025-09-09  
FECHA DE ANÁLISIS : 2025-09-09  
FECHA DE INFORME : 2025-10-02  
SOLICITUD N° : SDT-12151-2025

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA : 11468-2025-1 / LOTE: 147.25 FP: 27.05.25 FV: 27.05.27  
ESTADO / CONDICIÓN : Producto en conserva / Temperatura Ambiente  
PRESENTACIÓN : Sachet aluminizado multilaminado flexible, multicapa de alta barrera y resistencia, con sistema abre fácil x 170 g  
CANTIDAD DE MUESTRA : 35 unidades  
CANTIDAD DE MUESTRA DIRIMIENTE : Ninguna (A solicitud del cliente)

Servicio	Vía / Resultado				
	1	2	3	4	5
Esterilidad Prueba (-)	Comercialmente estéril	Comercialmente estéril	Comercialmente estéril	Comercialmente estéril	Comercialmente estéril

### MÉTODOS

Esterilidad Prueba : FAO 14/4 (1992) REV.1 Chapter 14 Pag. 153-171 Excepto Item D.4, D.5b, E1 Y F. Canned Foods

### Notas

Fecha de inicio de análisis: 2025-09-09  
Fecha de término de análisis: 2025-09-30

Prueba de Esterilidad: Vías 1, 2, 3, 4, 5:

1) Fecha y período de incubación de los envases: 2025-09-09 (14 días a 35°C).

2) Medios de cultivo, temperaturas y tiempos de incubación empleados:

2.1) Fase de inoculación: Microorganismos aerobios: Medio de cultivo: caldo Púrpura de bromocresol. Temperatura termófilos (55°C/2 días) y mesófilos (35°C/5 días). Microorganismos anaerobios: Medio de cultivo: caldo Cooked Meat. Temperatura termófilos (55°C/3 días) y mesófilos (35°C/5 días).

2.2) Fase de aislamiento: Microorganismos aerobios y anaerobios: Medio de cultivo: agar Nutritivo. Temperatura termófilos (55°C/1 día) y mesófilos (35°C/1 día).

3) Examen microscópico del contenido de los envases: No se observaron tipos morfológicos.

4) pH después de la incubación: Vía 1: 6,5, Vía 2: 6,5, Vía 3: 6,5, Vía 4: 6,5, Vía 5: 6,5.

De acuerdo a la metodología se consideraron 07 envases/vía.

Muestra inspeccionada y muestreada por el Organismo de Inspección SAT S.A.C., acreditado por INACAL-DA.

- Informe de ensayo emitido en base a resultados obtenidos en nuestro laboratorio. Válido únicamente para la muestra proporcionada. No debe ser utilizado como Certificado de Conformidad. Queda absolutamente prohibida toda reproducción parcial del presente informe sin la autorización escrita de SAT S.A.C. Este documento es válido solo en original.

**QUIM. CLOTILDE HUAPAYA HERREROS**  
**JEFE DIVISIÓN TÉCNICA**  
**C.Q.P. N° 296**



Firmado digitalmente por:  
Quim. María Clotilde Huapaya Herreros  
Fecha: 07/10/2025 10:45



# Sociedad de Asesoramiento Técnico S.A.C.

JR. ALMIRANTE GUISE N° 2580 LIMA - LIMA - LINCE - TELÉFONO: 206-9280

E-mail: satperu@satperu.com ; tecnica@satperu.com www.satperu.com

**LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO POR EL  
ORGANISMO DE ACREDITACIÓN INACAL - DA  
CON REGISTRO N° LE-009**



## INFORME DE ENSAYO N° DT-05138-01-2025

PRODUCTO : Conserva de trozos de pollo en agua y sal,  
SOLICITADO POR : Sociedad de Asesoramiento Técnico S.A.C.  
DIRECCIÓN : Jr. Almirante Guisse N° 2580 - Lince - Lima  
FECHA DE RECEPCIÓN : 2025-09-09  
FECHA DE ANÁLISIS : 2025-09-09  
FECHA DE INFORME : 2025-10-02  
SOLICITUD N° : SDT-12154-2025

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA : 11469-2025-1 / LOTE: 148.25 FP: 28.05.25 FV: 28.05.27  
ESTADO / CONDICIÓN : Producto en conserva / Temperatura Ambiente  
PRESENTACIÓN : Sachet aluminizado multilaminado flexible, multicapa de alta barrera y resistencia, con sistema abre fácil x 170 g  
CANTIDAD DE MUESTRA : 35 unidades  
CANTIDAD DE MUESTRA DIRIMIENTE : Ninguna (A solicitud del cliente)

Servicio	Vía / Resultado				
	1	2	3	4	5
Esterilidad Prueba (-)	Comercialmente estéril	Comercialmente estéril	Comercialmente estéril	Comercialmente estéril	Comercialmente estéril

### MÉTODOS

Esterilidad Prueba : FAO 14/4 (1992) REV.1 Chapter 14 Pag. 153-171 Excepto Item D.4, D.5b, E1 Y F. Canned Foods

### Notas

Fecha de inicio de análisis: 2025-09-09  
Fecha de término de análisis: 2025-09-30

Prueba de Esterilidad: Vías 1, 2, 3, 4, 5:

1) Fecha y período de incubación de los envases: 2025-09-09 (14 días a 35°C).

2) Medios de cultivo, temperaturas y tiempos de incubación empleados:

2.1) Fase de inoculación: Microorganismos aerobios: Medio de cultivo: caldo Púrpura de bromocresol. Temperatura termófilos (55°C/2 días) y mesófilos (35°C/5 días). Microorganismos anaerobios: Medio de cultivo: caldo Cooked Meat. Temperatura termófilos (55°C/3 días) y mesófilos (35°C/5 días).

2.2) Fase de aislamiento: Microorganismos aerobios y anaerobios: Medio de cultivo: agar Nutritivo. Temperatura termófilos (55°C/1 día) y mesófilos (35°C/1 día).

3) Examen microscópico del contenido de los envases: No se observaron tipos morfológicos.

4) pH después de la incubación: Vía 1: 6,5, Vía 2: 6,5, Vía 3: 6,5, Vía 4: 6,5, Vía 5: 6,5.

De acuerdo a la metodología se consideraron 07 envases/vía.

Muestra inspeccionada y muestreada por el Organismo de Inspección SAT S.A.C., acreditado por INACAL-DA.

- Informe de ensayo emitido en base a resultados obtenidos en nuestro laboratorio. Válido únicamente para la muestra proporcionada. No debe ser utilizado como Certificado de Conformidad. Queda absolutamente prohibida toda reproducción parcial del presente informe sin la autorización escrita de SAT S.A.C. Este documento es válido solo en original.

**QUIM. CLOTILDE HUAPAYA HERREROS**  
**JEFE DIVISIÓN TÉCNICA**  
**C.Q.P. N° 296**



Firmado digitalmente por:  
Quim. María Clotilde Huapaya Herreros  
Fecha: 07/10/2025 10:47



# Sociedad de Asesoramiento Técnico S.A.C.

JR. ALMIRANTE GUISE N° 2580 LIMA - LIMA - LINCE - TELÉFONO: 206-9280

E-mail: satperu@satperu.com ; tecnica@satperu.com www.satperu.com

**LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO POR EL  
ORGANISMO DE ACREDITACIÓN INACAL - DA  
CON REGISTRO N° LE-009**



## INFORME DE ENSAYO N° DT-05472-02-2025

PRODUCTO : Filete de atún en aceite vegetal ,  
SOLICITADO POR : Inspecciones y Laboratorios S.A.C. - INSYLAB S.A.C.  
DIRECCIÓN : Cal. Las Grullas N° 1121, Urb. Santa Anita - Lima - Lima  
FECHA DE RECEPCIÓN : 2025-09-24  
FECHA DE ANÁLISIS : 2025-09-29  
FECHA DE INFORME : 2025-10-04  
SOLICITUD N° : SDT-12871-2025

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA : Kathymar  
KTFao LOTE1  
FP: 23.07.2025 FV: 23.07.2029  
Fecha de Producción: 23/07/2025  
Fecha de Vencimiento: 23/07/2029  
Orden de inspección - INSYLAB: OI120925-9 de fecha: 18/09/25  
ESTADO / CONDICIÓN : Producto en conserva / Temperatura Ambiente  
PRESENTACIÓN : Hojalata 1/2 Libra tuna con tapa abre fácil, en bolsa de polietileno sellada con precinto INSYLAB N° 15471, con etiqueta  
CANTIDAD DE MUESTRA : 9 Latas  
CANTIDAD DE MUESTRA DIRIMENTE : Ninguna (A solicitud del cliente)

Servicio	Vía / Resultado				
Histamina (mg/kg)	1	2	3	4	5
	< 10; Límite de cuantificación = 10 mg/kg	< 10; Límite de cuantificación = 10 mg/kg	< 10; Límite de cuantificación = 10 mg/kg	< 10; Límite de cuantificación = 10 mg/kg	< 10; Límite de cuantificación = 10 mg/kg
	6	7	8	9	
	< 10; Límite de cuantificación = 10 mg/kg	< 10; Límite de cuantificación = 10 mg/kg	< 10; Límite de cuantificación = 10 mg/kg	< 10; Límite de cuantificación = 10 mg/kg	

### MÉTODOS

Histamina : Nch 2637 Of. 1era. Edición (2001) (Validado). Productos hidrobiológicos. Determinación de histamina y otras aminas biógenas. Método HPLC con detector UV.

### Notas

Contacto: Zorayda Segovia Yauri. Correo: zsegovia.insylab@gmail.com

Fecha de inicio de análisis: 2025-09-29

Fecha de término de análisis: 2025-10-02

- Informe de ensayo emitido en base a resultados obtenidos en nuestro laboratorio. Válido únicamente para la muestra proporcionada. No debe ser utilizado como Certificado de Conformidad. Queda absolutamente prohibida toda reproducción parcial del presente informe sin la autorización escrita de SAT S.A.C. Este documento es válido solo en original.

**QUIM. CLOTILDE HUAPAYA HERREROS**  
**JEFE DIVISIÓN TÉCNICA**  
**C.Q.P.N° 296**



Firmado digitalmente por:  
Quim. María Clotilde Huapaya Herreros  
Fecha: 04/10/2025 21:11



## INFORME DE ENSAYO N° IL-1510-3-2025

OS200925-23

Pág. 1 de 2

### 1. DATOS DEL SOLICITANTE

EMPRESA : REPRESENTACIONES ALIMENTICIAS YU E.I.R.L.  
DIRECCIÓN : AV. CIRCUNVALACION CLUB GOLF LOS INCAS NRO. 208 DPTO. 903B URB. CLUB GOLF LOS INCAS LIMA - LIMA - SANTIAGO DE SURCO

### 2. DATOS DEL SERVICIO

PRODUCTO : FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL  
Lote: KTFao LOTE1 FP:23.07.2025 FV:23.07.2029 / FP: 23/07/2025 / FV: 23/07/2029 / N° de precinto: 15469  
ASUNTO : Análisis Microbiológicos  
CANTIDAD DE MUESTRAS : MB, n1-n5: 05 muestras (7 unidades de 170 g c/u por muestra)  
REFERENCIA DEL LABORATORIO : MB-01

### 3. DATOS DEL MUESTREO Y/O RECEPCIÓN DE MUESTRA

LUGAR Y FECHA DE TOMA DE MUESTRA : Muestra proporcionada por el Organismo de Inspección INSYLAB S.A.C. <sup>(1)</sup>  
MÉTODO DE TOMA DE MUESTRA : --  
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO : Hojalata 1/2 Libra Tuna con Tapa Abre Fácil de 170 g/ Temperatura Ambiente  
LUGAR Y FECHA DE RECEPCIÓN : Santa Anita, 20 de septiembre del 2025  
FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS : 20 de septiembre del 2025  
FECHA DE TÉRMINO DE ANÁLISIS : 9 de octubre del 2025

### 4. RESULTADOS

#### 4.1. CONDICIONES DE ANÁLISIS

Indicadores microbiológicos	Temperatura y tiempo de incubación	Medio de cultivo utilizado
Escherichia coli ATCC 25922	35 °C / 120 h	Bromocresol Purple Dextrose Broth (BCP)
Clostridium perfringens ATCC 13124	35 °C / 120 h	Cooked Meat Medium (CMM)
Geobacillus stearothermophilus ATCC 7953	55 °C / 48 h	Bromocresol Purple Dextrose Broth (BCP)
Thermoanaerobacterium thermosaccharolyticum ATCC 7956	55 °C / 72 h	Cooked Meat Medium (CMM)

#### 4.2. RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

RESULTADO MB-01						
VÍA	UNID	BCP 35 °C / 120 h	CMM 35 °C / 120 h	BCP 55 °C / 48 h	CMM 55 °C / 72 h	RESULTADO DE INCUBACIÓN
N1	N° de tubos positivos / N° de tubos sembrados (P/S)	0 / 2	0 / 2	0 / 2	0 / 2	Comercialmente Estéril
N2		0 / 2	0 / 2	0 / 2	0 / 2	Comercialmente Estéril
N3		0 / 2	0 / 2	0 / 2	0 / 2	Comercialmente Estéril
N4		0 / 2	0 / 2	0 / 2	0 / 2	Comercialmente Estéril
N5		0 / 2	0 / 2	0 / 2	0 / 2	Comercialmente Estéril

#### 4.3. MÉTODOS DE ENSAYO

ENSAYO	REFERENCIA O NORMA
Esterilidad Comercial	Bacteriological Analytical Manual Chapter 21A. A-F (Excepto D4, D5b, detección de toxina, E2). 2001. Examination of Canned Foods

### 5. OBSERVACIONES

- <sup>(1)</sup> Los resultados se aplican a la muestra como se recibió.
- El laboratorio no se hace responsable si la información proporcionada por el cliente afecta la validez de los resultados.

#### SGI-RG-33 / V01

Los ensayos se han realizado en el Laboratorio de INSYLAB sito en la Calle Las Grullas 1121 -Santa Anita- Lima, si el servicio considera la(s) contramuestra(s) del producto, estas serán conservadas por un periodo de tiempo declarado y/o acordado con el cliente, luego del cual se eliminarán según nuestros procedimientos internos. Los resultados de los ensayos pertenecen sólo a las muestras ensayadas y no deben ser utilizados como una certificación de conformidad con normas del producto o como certificado del sistema de calidad de la entidad que lo produce.

Este Informe de Ensayo no podrá ser reproducido, excepto en su totalidad, sin la autorización escrita de INSYLAB S.A.C.

## INFORME DE ENSAYO N° IL-1510-3-2025

OS200925-23

Pág. 2 de 2

Firma QR - INSYLAB S.A.C.	Firma Digital - INSYLAB S.A.C.
	 <p>Industrias, Pesca y Medio Ambiente</p>  <p>Firmado Por: CARLOS ALFREDO JIMENEZ MOLINA Motivo: Aprobación de Documento Puesto: RESPONSABLE DE LABORATORIO Empresa: INSPECCIONES Y LABORATORIOS S.A.C. - INSYLAB S.A.C. Fecha: 2025-10-17 15:49</p>

### SGI-RG-33 / V01

Los ensayos se han realizado en el Laboratorio de INSYLAB sito en la Calle Las Grullas 1121 -Santa Anita- Lima, si el servicio considera la(s) contramuestra(s) del producto, estas serán conservadas por un periodo de tiempo declarado y/o acordado con el cliente, luego del cual se eliminarán según nuestros procedimientos internos. Los resultados de los ensayos pertenecen sólo a las muestras ensayadas y no deben ser utilizados como una certificación de conformidad con normas del producto o como certificado del sistema de calidad de la entidad que lo produce.

Este Informe de Ensayo no podrá ser reproducido, excepto en su totalidad, sin la autorización escrita de INSYLAB S.A.C.