



PERÚ

Ministerio de la Producción



SANIPES
Organismo Nacional de Sanidad Pesquera

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia”

PROTOCOLO TÉCNICO PARA HABILITACION SANITARIA DE PLANTA DE PROCESAMIENTO INDUSTRIAL DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

Nº PTH-0699-2021-SANIPES

EMITIDO A:

EXPEDIENTE: 78002021

RAZON SOCIAL: SEAFROST S.A.C.
DIRECCIÓN LEGAL: MZA. “D” LOTE 1, ZONA INDUSTRIAL II, DISTRITO Y PROVINCIA PAITA, DEPARTAMENTO PIURA
REPRESENTANTE LEGAL: ANTONIO BOLOGNA OLIVARI
INFRAESTRUCTURA: PLANTA DE PROCESAMIENTO DE CONSERVAS
LICENCIA DE OPERACIÓN: RESOLUCIÓN DIRECTORAL Nº 1454-2018-PRODUCE/DGPCHDI
DIRECCIÓN: AV. LOS PESCADORES Nº 1230, DISTRITO Y PROVINCIA PAITA, DEPARTAMENTO PIURA.

MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO EL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES) DECLARA:

Que, la planta de procesamiento de conservas cuenta con código de habilitación sanitaria **P346-PAI-SEAF**, para procesar y exportar conservas para consumo humano, desde el **21 de enero de 2019**, otorgado mediante Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros Nº PTH-0229-2019-SANIPES con su respectivo Anexo, y sus respectivos Protocolos Técnicos de Ampliación a Nuevos Productos para Plantas de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas Nº PTH-1040-2019-SANIPES, Nº PTH-2128-2019-SANIPES, Nº PTH-0286-2020-SANIPES, Nº PTH-0638-2020-SANIPES, Nº PTH-0298-2021-SANIPES y Nº PTH-0517-2021-SANIPES, cada uno con sus respectivos Anexos.

CON EL RESULTADO SIGUIENTE:

La empresa SEAFROST S.A.C., solicita la rectificación del nombre del producto en una línea de proceso ya habilitada, por lo que, se expide lo solicitado en el presente protocolo con su respectivo anexo, que reemplaza el Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros Nº PTH-0229-2019-SANIPES con su respectivo Anexo y sus respectivos Protocolos Técnicos de Ampliación a Nuevos Productos para Plantas de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas Nº PTH-1040-2019-SANIPES, Nº PTH-2128-2019-SANIPES, Nº PTH-0286-2020-SANIPES, Nº PTH-0638-2020-SANIPES, Nº PTH-0298-2021-SANIPES y Nº PTH-0517-2021-SANIPES, con sus respectivos Anexos, según el Informe Nº 1901-2021-SANIPES/DHCPA-SDHPA de fecha 24 de mayo de 2021.

Asimismo, se mantiene en el Listado oficial de plantas de procesamiento pesquero habilitadas para consumo humano, conforme a las funciones establecidas en el artículo 53 del Reglamento de Organización y Funciones del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, aprobado por Decreto Supremo Nº 009-2014-PRODUCE.

OBSERVACIONES:

La habilitación sanitaria de la planta de procesamiento de conservas está sujeta a fiscalización sanitaria por parte del SANIPES, de acuerdo a lo establecido en el artículo 25 del Reglamento de la Ley Nº 30063, Ley de Creación del SANIPES, aprobado por Decreto Supremo Nº 010-2019- PRODUCE.

El presente protocolo está sujeto a la condición de la licencia de operación.

Cabe la revocación del presente protocolo, cuando sobrevenga cualquiera de los presupuestos establecidos por el Texto Único Ordenado de la Ley Nº 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado por Decreto Supremo Nº 004-2019-JUS, sin perjuicio de las sanciones y acciones legales que correspondan, establecidas en la misma ley.

El presente Protocolo Nº PTH-0699-2021-SANIPES deja sin efecto el Protocolo Nº PTH-0229-2019-SANIPES emitido el 21.01.2019 y sus respectivos protocolos de ampliación

Lima, 24 mayo de 2021



421AF2644A20



PERÚ

Ministerio
de la ProducciónSANIPES
Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia”

ANEXO

DEL PROTOCOLO TÉCNICO N° PTH-0699-2021-SANIPES

La planta de procesamiento de conservas de la empresa **SEAFROST S.A.C.** ubicada en la AV. LOS PESCADORES N° 1230, DISTRITO Y PROVINCIA PAITA, DEPARTAMENTO PIURA se encuentra habilitada desde el **21 de enero de 2019**, conforme a lo descrito en el siguiente cuadro:

NOMBRE COMUN	NOMBRE CIENTIFICO	PRESENTACIONES
Atún	<i>Thunnus alalunga,</i> <i>Thunnus albacares,</i> <i>Thunnus obesus,</i> <i>Thunnus sp.</i>	<ul style="list-style-type: none"> Desmenuzado (grated) de atún en aceite vegetal - ½ Lb. 307 x 109 Filete de atún en aceite de oliva – frasco de vidrio 207 x 310 Filete de atún en aceite de girasol – frasco de vidrio 207 x 310 Filete de atún en aceite de oliva – frasco de vidrio 207 x 310 Filete de atún en agua y sal – frasco de vidrio 207 x 310 Filete de atún en agua y sal - ½ Lb. 307 x 109 Filete de atún en aceite vegetal - ½ Lb. 307 x 109 Filete de atún en aceite de oliva - ½ Lb. 307 x 109 Sólido de atún en aceite vegetal - ½ Lb. 307 x 109 Filete de atún en aceite de girasol - ½ Lb. 307 x 109 Lomito de atún en aceite vegetal - ½ Lb. 307 x 109 Lomito de atún en aceite de girasol - ½ Lb. 307 x 109 Trozos de atún en aceite vegetal - ½ Lb. 307 x 109 Filete de atún en agua y sal - ½ Lb. 307 x 112 Trozos de atún en agua y sal - ½ Lb. 307 x 112 Filete de atún en aceite de girasol - ½ Lb. 307 x 112 Trozos de atún en aceite de girasol - ½ Lb. 307 x 112 Filete de atún en aceite de oliva - RR-125 403 x 207 x 101 Ventrescas de atún en aceite de oliva - RR-125 403 x 207 x 101 Filete de atún en aceite vegetal - RO-80 210 x 105 Filete de atún en aceite de girasol - RO-80 210 x 105 Filete de atún en agua y sal - RO-80 210 x 105 Filete de atún en aceite de girasol - RO-1000 603 x 206 Lomito de atún en aceite de girasol - RO-1000 603 x 206 Filete de atún en aceite de oliva - ½ Lb. 307 x 108 Trozos de atún en aceite de oliva - ½ Lb. 307 x 108 Trozos de atún en agua y sal – 1609 x 1210 x 0106 (bolsas de aluminio – pouch tipo almohada 3 kg) Trozos de atún en aceite vegetal – 1609 x 1210 x 0106 (bolsas de aluminio – pouch tipo almohada 3 kg)
Barrilete	<i>Katsuwonus pelamis</i>	<ul style="list-style-type: none"> Lomito de bonito en aceite de girasol - RO-1000 603 x 206. Filete de bonito en aceite de soya - ½ Lb. 307 x 109. Filete de bonito en aceite de girasol - ½ Lb. 307 x 109. Filete de bonito en aceite de girasol - RO-1000 603 x 206 Trozos de caballa en aceite vegetal - ½ Lb. 307 x 109. Filete de caballa en aceite vegetal - ½ Lb. 307 x 109. Filete de caballa en aceite de oliva - RR-125 403 x 207 x 101 Lomito de melva en aceite de girasol - RO-1000 603 x 206
Bonito	<i>Sarda chiliensis chiliensis</i>	<ul style="list-style-type: none"> Trozos de caballa en aceite vegetal - ½ Lb. 307 x 109. Filete de caballa en aceite vegetal - ½ Lb. 307 x 109. Filete de caballa en aceite de oliva - RR-125 403 x 207 x 101 Lomito de melva en aceite de girasol - RO-1000 603 x 206
Caballa	<i>Scomber japonicus,</i> <i>Scomber sp.</i> <i>Scomber australasicus</i>	<ul style="list-style-type: none"> Lomito de melva en aceite de girasol - RO-1000 603 x 206
Melva	<i>Auxis rochei</i>	<ul style="list-style-type: none"> Lomito de melva en aceite de girasol - RO-1000 603 x 206
<p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> EL USO DE ADITIVOS Y/O SUSTANCIAS QUIMICAS ASI COMO LAS CONCENTRACIONES, DEBEN ESTAR AUTORIZADOS SEGÚN PAIS DESTINO. 		

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”

“Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia”

La planta de procesamiento de conservas de la empresa **SEAFROST S.A.C.**, cuenta con la ampliación a nuevos productos a partir del **22 de mayo de 2019**, conforme a lo descrito en el siguiente cuadro:

NOMBRE COMUN	NOMBRE CIENTIFICO	PRESENTACIONES
Atún	<i>Thunnus alalunga,</i> <i>Thunnus albacares,</i> <i>Thunnus obesus,</i> <i>Thunnus sp.</i>	<ul style="list-style-type: none"> Sólido de albacora en aceite de oliva – ½ Lb. 307 x 109 Ventresca de albacora con pimienta piquillo en aceite de oliva - RR125 402 x 206 x 103. Trozos de albacora en aceite de oliva – frasco de vidrio 207 x 310. Desmenuzado (grated) de atún en agua y sal - ½ Lb. 307 x 109. Ventresca de atún en aceite de oliva - RR125 402 x 206 x 103. Filete de atún en aceite de oliva - RR125 402 x 206 x 103. Trozos de atún en agua y sal - 1113 x 0804 x 0100 (pouch tipo almohada 1 kg). Trozos de atún en aceite girasol - 1113 x 0804 x 0100 (pouch tipo almohada 1 kg). Trozos de atún en agua y sal – ½ Lb. 307 x 108 Trozos de atún en agua de manantial – ½ Lb. 307 x 108 Sólido de atún en aceite de oliva – ½ Lb. 307 x 108 Trozos de atún en aceite de girasol – ½ Lb. 307 x 109 Sólido de atún en aceite de girasol – ½ Lb. 307 x 109. Trozos de atún en aceite de girasol – ½ Lb. 307 x 108. Trozos de atún en aceite de oliva – ½ Lb. 307 x 109. Filete de atún en aceite de oliva – RO 80 211 x 106 Filete de atún en aceite vegetal - RR125 402 x 206 x 103. Filete de atún con pimienta piquillo en aceite vegetal – RR 125 402 x 206 x 103 Sólido de atún en agua y sal - ½ Lb. 307 x 109 Sólido, filete o lomo de atún en aceite vegetal con ají - ½ Lb. 307 x 109. Ventresca de atún en aceite vegetal – RR 125 402 x 206 x 103 Ventresca de atún con pimienta piquillo en aceite vegetal – dingley 405 x 301 x 013 Ventresca de atún en aceite vegetal - dingley 405 x 301 x 013.
Barrilete	<i>Katsuwonus pelamis</i>	<ul style="list-style-type: none"> Filete de bonito en aceite de girasol - 1113 x 0804 x 0100 (pouch tipo almohada 1 kg) Filete de caballa en aceite de girasol - 1113 x 0804 x 0100 (pouch tipo almohada 1 kg). Filete de caballa en aceite de oliva - RR125 402 x 206 x 103. Filete de caballa en aceite de girasol RO-1000 603 x 206 Filete de caballa en aceite de oliva – dingley 405 x 301 x 013 Filete de caballa en agua y sal – dingley 405 x 301 x 013 Filete de caballa con pimienta piquillo en aceite vegetal – dingley 405 x 301 x 013
Bonito	<i>Sarda chiliensis chiliensis</i>	<ul style="list-style-type: none"> Filete de bonito en aceite de girasol - 1113 x 0804 x 0100 (pouch tipo almohada 1 kg)
Caballa	<i>Scomber japonicus,</i> <i>Scomber sp.</i> <i>Scomber australasicus</i>	<ul style="list-style-type: none"> Filete de bonito en aceite de girasol - 1113 x 0804 x 0100 (pouch tipo almohada 1 kg) Filete de caballa en aceite de girasol RO-1000 603 x 206 Filete de caballa en aceite de oliva – dingley 405 x 301 x 013 Filete de caballa en agua y sal – dingley 405 x 301 x 013 Filete de caballa con pimienta piquillo en aceite vegetal – dingley 405 x 301 x 013
Melva	<i>Auxis rochei</i>	<ul style="list-style-type: none"> Filete de melva en aceite de girasol RO-1000 603 x 206
Anchoveta	<i>Engraulis ringens</i>	<ul style="list-style-type: none"> Entero de anchoveta en salsa de tomate o salsa de tomate picante – oval 607 x 406 x 107 Entero de anchoveta en aceite vegetal - dingley 405 x 301 x 013 Entero de anchoveta en aceite vegetal – RR 125 402 x 206 x 103 Entero de anchoveta en aceite vegetal – oval 607 x 406 x 107
Sardina	<i>Sardinops sagax sagax,</i> <i>Sardina pilchardus,</i> <i>Sardinella longiceps,</i> <i>Sardinella aurita,</i> <i>Sardinella gibbosa,</i> <i>Sardinops sagax caerulea</i>	<ul style="list-style-type: none"> Filete de sardina en aceite de oliva – dingley 405 x 301 x 013 Filete de sardina en agua y sal – dingley 405 x 301 x 013 Entero de sardina en aceite vegetal – oval 607 x 406 x 107 Entero de sardina en salsa de tomate - RR125 402 x 206 x 103 (104 x 60 x 27mm) Entero de sardina en salsa de tomate picante – oval 607 x 406 x 107
Nota: <ul style="list-style-type: none"> EL USO DE ADITIVOS Y/O SUSTANCIAS QUIMICAS ASI COMO LAS CONCENTRACIONES, DEBEN ESTAR AUTORIZADOS SEGÚN PAIS DESTINO. LAS MATERIAS PRIMAS IMPORTADAS QUE SE EMPLEEN PARA LOS DIFERENTES PROCESOS, DEBERÁN DEMOSTRAR TRAZABILIDAD. 		

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia”

La planta de procesamiento de conservas de la empresa **SEAFROST S.A.C.**, cuenta con la ampliación a nuevos productos a partir del **26 de noviembre de 2019**, conforme a lo descrito en el siguiente cuadro:

NOMBRE COMUN	NOMBRE CIENTIFICO	PRESENTACIONES
Atún	<i>Thunnus alalunga,</i> <i>Thunnus albacares,</i> <i>Thunnus obesus,</i> <i>Thunnus sp.</i>	<ul style="list-style-type: none">• Trozos de atún en aceite de girasol - 1609 x 1210 x 106 (bolsas de aluminio - pouch tipo almohada de 3 kg.• Grated de atún en aceite vegetal - envase ½ Lb tuna (307 x 108).• Filete de atún en aceite de oliva con pimienta - frasco de vidrio (207 x 310).• Filete de atún en aceite de oliva con laurel frasco de vidrio (207 x 310).• Lomitos de atún en agua y sal - envase ½ Lb tuna (307 x 109).• Trozos de atún en agua y sal - envase ½ Lb tuna (307 x 109).
Barrilete	<i>Katsuwonus pelamis</i>	
Nota: • LAS MATERIAS PRIMAS IMPORTADAS QUE SE EMPLEEN PARA LOS DIFERENTES PROCESOS, DEBERAN DEMOSTRAR TRAZABILIDAD.		

La planta de procesamiento de conservas de la empresa **SEAFROST S.A.C.**, cuenta con la ampliación a nuevos productos a partir del **19 de marzo de 2020**, conforme a lo descrito en el siguiente cuadro:

NOMBRE COMUN	NOMBRE CIENTIFICO	PRESENTACIONES
Atún	<i>Thunnus alalunga,</i> <i>Thunnus albacares,</i> <i>Thunnus obesus,</i> <i>Thunnus sp.</i>	<ul style="list-style-type: none">• Trozos de atún en aceite girasol - envase ½ Lb tuna (307 x 105.5).• Trozos de atún en agua y sal - envase ½ Lb tuna (307 x 105.5).• Lomos de atún en aceite de oliva 307 x 108
Barrilete	<i>Katsuwonus pelamis</i>	
Nota: • LAS MATERIAS PRIMAS IMPORTADAS QUE SE EMPLEEN PARA LOS DIFERENTES PROCESOS, DEBERAN DEMOSTRAR TRAZABILIDAD.		

La planta de procesamiento de conservas de la empresa **SEAFROST S.A.C.**, cuenta con la ampliación a nuevos productos a partir del **09 de julio de 2020**, conforme a lo descrito en el siguiente cuadro:

NOMBRE COMUN	NOMBRE CIENTIFICO	PRESENTACIONES
Caballa	<i>Scomber japonicus</i>	<ul style="list-style-type: none">• Filete de caballa en aceite de oliva RR-90 (402 x 206 x 15).

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
 “Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia”

La planta de procesamiento de conservas de la empresa **SEAFROST S.A.C.** cuenta con la ampliación a nuevos productos a partir del **25 de febrero de 2021**, conforme a lo descrito en el siguiente cuadro:

NOMBRE COMUN	NOMBRE CIENTIFICO	PRESENTACIONES
Atún	<i>Thunnus alalunga,</i> <i>Thunnus albacares,</i> <i>Thunnus obesus,</i> <i>Thunnus sp.</i>	<ul style="list-style-type: none"> Trozos de atún en aceite de oliva – 1113 x 0804 x 0100 (Pouch tipo almohada 1 Kg). Trozos de atún en aceite vegetal – 307 x 105.5. Trozos de atún en aceite vegetal con ajo – 207 x 310 (frasco de vidrio). Trozos de atún en aceite vegetal con pimienta – 207 x 310 (frasco de vidrio). Trozos de atún en aceite vegetal con rocoto – 207 x 310 (frasco de vidrio). Trozos de atún en aceite vegetal con jalapeño y pimienta piquillo – 207 x 310 (frasco de vidrio). Trozos de atún en aceite vegetal con vegetales – 207 x 310 (frasco de vidrio). Trozos de atún en aceite vegetal con salsa de tomate – 207 x 310 (frasco de vidrio). Trozos de atún en aceite vegetal con ensalada de frijoles – 207 x 310 (frasco de vidrio). Filete de atún en agua y sal - ½ Lb 307 x 105.5
Barrilete	<i>Katsuwonus pelamis</i>	<ul style="list-style-type: none"> Trozos de atún en aceite de oliva – 1113 x 0804 x 0100 (Pouch tipo almohada 1 Kg). Trozos de atún en aceite vegetal – 307 x 105.5. Trozos de atún en aceite vegetal con ajo – 207 x 310 (frasco de vidrio). Trozos de atún en aceite vegetal con pimienta – 207 x 310 (frasco de vidrio). Trozos de atún en aceite vegetal con rocoto – 207 x 310 (frasco de vidrio). Trozos de atún en aceite vegetal con jalapeño y pimienta piquillo – 207 x 310 (frasco de vidrio). Trozos de atún en aceite vegetal con vegetales – 207 x 310 (frasco de vidrio). Trozos de atún en aceite vegetal con salsa de tomate – 207 x 310. Trozos de atún en aceite vegetal con ensalada de frijoles – 207 x 310 (frasco de vidrio). Filete de atún en agua y sal - ½ Lb 307 x 105.5.
Jurel	<i>Trachurus murphyi</i>	<ul style="list-style-type: none"> Trozos de jurel en aceite vegetal – ½ Lb 307 x 109. Filete de jurel en aceite vegetal – ½ Lb 307 x 109.
Anchoveta	<i>Engraulis ringens</i>	<ul style="list-style-type: none"> Entero de anchoveta en aceite girasol – ¼ club RR-125 402 x 206 x 103. Entero de anchoveta en aceite girasol – 104 x 59 x 29.9

La planta de procesamiento de conservas de la empresa **SEAFROST S.A.C.** cuenta con la ampliación a nuevos productos a partir del **31 de marzo de 2021**, conforme a lo descrito en el siguiente cuadro:

NOMBRE COMUN	NOMBRE CIENTIFICO	PRESENTACIONES
Atún	<i>Thunnus alalunga,</i> <i>Thunnus albacares,</i> <i>Thunnus obesus,</i> <i>Thunnus sp.</i>	<ul style="list-style-type: none"> Trozos de atún en agua de manantial ½ Lb 307 x 105.5 Filete de atún en aceite vegetal ½ Lb 307 x 108. Trozos de atún en aceite vegetal ½ Lb 307 x 108.
Barrilete	<i>Katsuwonus pelamis</i>	

**PERÚ**Ministerio
de la Producción**SANIPES**
Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia”

La planta de procesamiento de conservas la empresa **SEA FROST S.A.C.**, cuenta con la rectificación de las presentaciones, en una línea de proceso ya habilitada bajo las mismas condiciones sanitarias, desde el **30 de abril de 2021**, conforme a lo descrito en el cuadro siguiente:

NOMBRE COMUN	NOMBRE CIENTIFICO	PRESENTACIONES
Atún	<i>Thunnus alalunga,</i> <i>Thunnus albacares,</i> <i>Thunnus obesus,</i> <i>Thunnus sp.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Trozos de atún en aceite de oliva – 1113 x 0804 x 0100 (Pouch tipo almohada 1 Kg). • Trozos de atún en aceite vegetal – 307 x 105.5. • Trozos de atún en aceite vegetal con ajo – 207 x 310 (frasco de vidrio). • Trozos de atún en aceite vegetal con pimienta – 207 x 310 (frasco de vidrio). • Trozos de atún en aceite vegetal con rocoto – 207 x 310 (frasco de vidrio). • Trozos de atún en aceite vegetal con jalapeño y pimienta piquillo – 207 x 310 (frasco de vidrio). • Trozos de atún con zanahoria y arveja en aceite vegetal – 207 x 310(frasco de vidrio). • Trozos de atún en aceite vegetal con salsa de tomate – 207 x 310 (frasco de vidrio). • Trozos de atún en aceite vegetal con ensalada de frijoles– 207 x 310 (frasco de vidrio). • Filete de atún en agua y sal - ½ Lb 307 x 105.5
Barrilete	<i>Katsuwonus pelamis</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Trozos de atún en aceite de oliva – 1113 x 0804 x 0100 (Pouch tipo almohada 1 Kg). • Trozos de atún en aceite vegetal – 307 x 105.5. • Trozos de atún en aceite vegetal con ajo – 207 x 310 (frasco de vidrio). • Trozos de atún en aceite vegetal con pimienta – 207 x 310 (frasco de vidrio). • Trozos de atún en aceite vegetal con rocoto – 207 x 310 (frasco de vidrio). • Trozos de atún en aceite vegetal con jalapeño y pimienta piquillo – 207 x 310 (frasco de vidrio). • Trozos de atún con zanahoria y arveja en aceite vegetal – 207 x 310(frasco de vidrio). • Trozos de atún en aceite vegetal con salsa de tomate – 207 x 310 (frasco de vidrio). • Trozos de atún en aceite vegetal con ensalada de frijoles– 207 x 310 (frasco de vidrio). • Filete de atún en agua y sal - ½ Lb 307 x 105.5
<p>Nota: • EL USO DE ADITIVOS Y/O SUSTANCIAS QUIMICAS ASI COMO LAS CONCENTRACIONES, DEBEN ESTAR AUTORIZADOS SEGÚN PAIS DESTINO. LAS MATERIAS PRIMAS IMPORTADAS QUE SE EMPLEEN PARA LOS DIFERENTES PROCESOS, DEBERAN DEMOSTRAR TRAZABILIDAD.</p>		

El presente Anexo forma parte integrante del **Protocolo Técnico N° PTH-0699-2021-SANIPES.**

Lima, 24 de mayo de 2021