

FILETE DE TILAPIA FRESCO

TIPO EXPORTACIÓN EUROPA

Oreochromis niloticus



Composición	100% pescado. No contiene ningún tipo de aditivo o ingrediente.
Peso	5 Kg.
Descripción del producto	Filete de tilapia crudo refrigerado, sin piel, sin espinas.
Descripción general del proceso	Pesca, transporte, sacrificio, lavado, encarrilado, refrigeración y distribución.
Empaque	<p>Envase primario: Capas de filete separadas por medio de lámina plástica transparente, ubicadas dentro de bolsa transparente de polietileno de baja densidad; provista de paños absorbentes.</p> <p>Envase secundario: Caja térmica de poliestireno, provista de geles refrigerantes.</p>
Conservación o Almacenamiento	Mantener refrigerado. Temperatura entre -2°C a 3°C.
Distribución	Despacho en planta, transporte terrestre en camión refrigerado, transporte aéreo hacia país destino, transporte terrestre en camión refrigerado hacia bodega en país destino, recolección por el cliente.
Formas de consumo y consumidores potenciales	Producto crudo, el cual se recomienda ser consumido después de su cocción, puede prepararse frito, asado, ahumado, en salsa, también apto para sushi y ceviches. Producto apto para todo tipo de consumidores no alérgicos al pescado.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

<p>Producto Filete de tilapia fresco tipo exportación</p>	<p>Descripción del embalaje 3 Cajas térmicas de poliestireno de color blanco selladas individualmente con cinta adhesiva transparente impresa con logo de COMEPEZ S.A. y sujetados con cinta adhesiva transparente formando un máster.</p>
<p>Presentación Termo / 5 Kg</p>	<p>Especificaciones termo vacío 0,170 kilos.</p>
<p>Peso x unidad (g) 200 - 250</p>	<p>Dimensiones: Largo: 39,5 cm Ancho: 29 cm Alto: 12,8 cm</p>
<p>Nº filetes aprox. por termo 20 - 25</p>	

CARACTERÍSTICAS

Organolépticas

Apariencia	Carne beige, rosado pálido, con línea central roja brillante.
Olor	Característico del producto, a pescado fresco.
Textura	Firme al tacto.
Sabor	Característico de la especie.

Microbiológicas

Parámetros	Especificaciones	Referencias / normas
Recuento Escherichia coli (UFC/g)	10 - 400	Resolución 122/12 Productos de la pesca. Estándar BAP plantas de procesamiento. Anexo 4. Nov 2020.
Recuento Staphylococcus coagulasa positivo (UFC/g)	100 - 1000	
Salmonella s.p./25g	Negativo o Ausencia	
Vibrio cholerae 01 /25g	Negativo o Ausencia	

Fisicoquímicas

Parámetros	Especificaciones	Referencias / normas
Bases Volátiles Totales (mg/100g)	70	Resolución 122/12 Productos de la pesca. Estándar BAP plantas de procesamiento. Anexo 4. Nov 2020.
Plomo (Pb) (mg/kg peso fresco)	0.3	
Cadmio (Cd) (mg/kg peso fresco)	0.05	
Mercurio (Hg) (mg/kg peso fresco)	0.5	
Suma de dioxinas (EQT PCDD/ F-OMS)(pg/g peso fresco)	4.0	
Suma de dioxinas y PCB (EQT PCDD/ F- PCB OMS)(pg/g peso fresco)	8.0	
Antibióticos y medicamentos de acuicultura (cloranfenicol, nitrofuranos, colorantes de trifenilmetano, fluoroquinolonas, quinolonas, oxitetraciclina, tetraciclina, sulfonamidas, florfenicol)	No se permiten residuos	
Pesticidas	< LOQ	

FILETE DE TILAPIA FRESCO

TIPO EXPORTACIÓN EUROPA



VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

15 días en refrigeración (-2°C / 3°C),
manteniéndolo en su material de empaque original.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO Y ROTULADO



1.
Nombre de exportador Nombre de importador Registro sanitario importador
2.
Box ID granja de origen Consecutivo de etiqueta Lote de producto Talla del producto Peso neto Forma de captura

3.
Nombre del producto y especie de la materia prima Procesado y empaçado Código de exportador Dirección planta de proceso Fecha de captura Fecha de caducidad Lote comercial Condiciones de almacenamiento Composición (Declaración de alérgeno).

CERTIFICACIONES



DESCRIPCIÓN DE LA PRODUCTORA

Nombre	Comepez S.A.
Correo electrónico	comercial@comepez.com
Ubicación del cultivo	Represa de Betania
Planta de proceso	Export Pez S.A.S.
Dirección y teléfono planta	Km. 12 vía al sur de Neiva, Huila. Tel:(8) 8736173

FICHA TÉCNICA

Revisiones		
Versión	Fecha del	Descripción del cambio
1	Mayo 18 de 2017	Creación del documento.
2	Febrero 16 de 2018	Se incluye sección de distribución. Se amplían las características fisicoquímicas del producto con base en requisitos BAP.
3	Mayo 13 de 2019	Revisión y actualización general de la ficha técnica. Revisión info etiqueta.
4	Marzo 03 de 2020	Revisión de la ficha técnica, se actualiza la información de la etiqueta y referencia del estándar BAP, también se incluye recomendación en la vida útil que es hasta 15 días manteniéndolo en su material empaque original.
5	Mayo 6 de 2021	Revisión ficha técnica, se modifica la talla del producto. Se actualiza la etiqueta y la información, se incluye el Box Id del proveedor de la materia prima y la clasificación BAP del producto. Se incluye el florfenicol entre los antibióticos no permitidos. Se cambia la versión de la norma BAP.

Elaboró:

Angie Marcela Quintero
Auxiliar de Laboratorio



Revisó:

Diana Cristina Suárez
Jefe de Laboratorio



Aprobó:

Andrés Macías
Gerente general



Fecha de Aprobación: Mayo 6 de 2021