

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	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. Envase secundario: Caja térmica de poliestireno, provista de geles refrigerantes.
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

Producto Filete de tilapia fresco tipo exportación	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.	
Presentación Termo / 5 Kg	Especificaciones termo vacío 0,170 kilos.	
Peso x unidad (g) 200 - 250	Dimensiones: Largo: 39,5 cm Ancho: 29 cm Alto: 12,8 cm	
N° filetes aprox. por termo 20 - 25		

FILETE DE TILAPIA FRESCO TIPO EXPORTACIÓN EUROPA



CARACTERÍSTICAS

Organolépt	icas		
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.		
Microbiológ	gicas		
Parámetros		Especificaciones	Referencias / normas
Recuento Esche	erichia coli (UFC/g)	10 - 400	Resolución 122/12 Productos de la pesca.
Recuento Staphylococcus coagulasa positivo (UFC/g)		100 - 1000	Estándar BAP plantas de procesamiento.
Salmonella s.p./25g		Negativo o Ausencia	Anexo 4. Nov 2020.
Vibrio cholerae	01/25g	Negativo o Ausencia	
Fisicoquími	cas		
Parámetros		Especificaciones	Referencias / normas
Bases Volátiles Totales (mg/100g)		70	Resolución 122/12
Plomo (Pb) (mg/	(kg peso fresco)	0.3	Productos de la pesca. Estándar BAP plantas de
Cadmio (Cd) (mg/kg peso fresco)		0.05	procesamiento. Anexo 4. Nov 2020.
Mercurio (Hg) (mg/kg peso fresco)		0.5	
Suma de dioxinas (EQT PCDD/ F-OMS)(pg/g peso fresco)		4.0	
Suma de dioxina F- PCB OMS)(pg	as y PCB (EQT PCDD/ g/g peso fresco)	8.0	
acuicultura (cloi nitrofuranos, co trifenilmetano, quinolonas, oxit	lorantes de fluoroquinolonas,	No se permiten residuos	
Pesticidas		< LOQ	

FILETE DE TILAPIA FRESCO

TIPO EXPORTACIÓN EUROPA

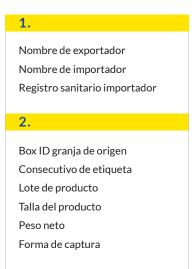


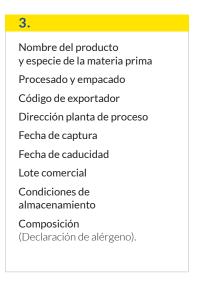
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

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

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO Y ROTULADO







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

FILETE DE TILAPIA FRESCO TIPO EXPORTACIÓN EUROPA



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 antibioticos no permitidos. Se cambia la versión de la norma BAP.	

Elaboró: Revisó:

Angie Marcela Quintero Diana Cristina Suárez

Auxiliar de Laboratorio Jefe de Laboratorio

Fecha de Aprobación: Mayo 6 de 2021

Angie Marcelo P

Andrés Macias

Aprobó:

Gerente general