

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO****MAC07****FILETE DE TILAPIA FRESCO
NACIONAL**

Versión

9

Página

1 de 4

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

NOMBRE COMERCIAL	Filete de Tilapia fresco.
NOMBRE CIENTÍFICO DE LA ESPECIE	<i>Oreochromis niloticus</i> .
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Filete de tilapia fresco refrigerado, sin piel, sin espinas. Producto de acuicultura.
COMPOSICIÓN	100% pescado (alérgeno). No contiene ningún tipo de aditivo o ingrediente.
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO	Pesca, transporte, sacrificio, fileteado, maquillaje, empaque, refrigeración y distribución.
EMPAQUE	Envase 1rio: Capas de filete separadas por medio de lámina plástica transparente, ubicadas dentro bolsa transparente de polietileno de baja densidad, provista de paños absorbentes. Envase 2rio: Caja térmica de poliestireno provista de gel refrigerante.
PESO NETO	5Kg o 2.5Kg
CONSERVACIÓN O ALMACENAMIENTO	Mantener refrigerado. Temperatura entre 0°C a 4°C.
DISTRIBUCIÓN	Despacho en planta, transporte terrestre en camión refrigerado, entrega en puntos acordados con cliente.
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto crudo, el cual se recomienda ser consumido después de su cocción, por preparación a la plancha, asado, frito, gratinado o en salsa. Producto apto para todo tipo de consumidores, no alérgicos al pescado.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	PESO X UNIDAD	
		ONZAS	GRAMOS
Filete de tilapia fresco nacional	Termo/5Kg o 2.5Kg	2 - 3	60 - 90
		3 - 5	90 - 135
		5 - 7	115 - 200
		7 - 9	200 - 300
		10 - 12	300 - 350
		9 - 11	300 - 500

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	MAC07	
	FILETE DE TILAPIA FRESCO NACIONAL	Versión 9 Página 2 de 4	

DESCRIPCIÓN DEL EMBALAJE	<p>*Cajas térmicas de poliestireno de color blanco selladas individualmente con cinta adhesiva transparente o cinta adhesiva impresa con logo de PROCEAL S.A.</p> <p>*Las cajas térmicas pueden ir o no sujetadas con cinta adhesiva transparente formando un máster (3 cajas térmicas) de acuerdo a solicitud del cliente.</p> <p>Especificaciones del termo vacío: Peso: 170g (5Kg) - 90g (2.5Kg). Dimensiones aproximadas: Largo: 39.5cm, ancho: 29cm, alto: 12.8cm (5Kg) Largo: 27cm, ancho: 20cm, alto: 10cm (2.5Kg)</p>
--------------------------	--

INFORMACIÓN DE ETIQUETA

- *Nombre del producto.
- *Nombre científico de la especie.
- *Consecutivo etiqueta.
- *Talla del producto.
- *Datos comercializador.
- *Lote del producto.
- *Ingredientes (Declaración alérgeno).
- *Fecha de despacho.
- *Fecha de vencimiento.
- *Peso neto.
- *Condiciones de almacenamiento y conservación.
- *Información planta de proceso.



VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL PREVISTA	11 días desde fecha de despacho, manteniendolo en condiciones de refrigeración de 0°C a 4°C y en su material de empaque original. Las condiciones de transporte y manipulación posterior a su despacho en planta pueden afectar el tiempo estimado de vida útil, por lo que se deben controlar estrictamente.
--------------------	---

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

PARÁMETROS	ESPECIFICACIONES
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.
OBJETOS EXTRAÑOS	Ausencia.

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO****MAC07****FILETE DE TILAPIA FRESCO
NACIONAL**

Versión

9

Página

2 de 4

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS	ESPECIFICACIONES	REFERENCIAS / NORMAS
Recuento <i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	10 - 300 UFC/g	Resolución 1407/22 Criterios microbiológicos en alimentos. Núm. 9
Recuento <i>Staphylococcus coagulasa</i> positivo (UFC/g)	100 - 1000 UFC/g	
<i>Salmonella sp.</i> /25g	Negativo o Ausencia	
<i>Vibrio cholerae</i> 01/25g	Negativo o Ausencia	

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

PARÁMETROS	LÍMITE MÁXIMO	REFERENCIAS / NORMAS
Bases volátiles totales (mg/100g)	70	Resolución 122/12 Productos de la pesca.
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	
Medicamentos de acuicultura (cloranfenicol, nitrofuranos, colorantes de trifenilmetano, fluoroquinolonas, quinolonas, oxitetraciclina, tetraciclina, sulfonamidas, florfenicol)	No se permiten residuos	Estándar BAP plantas de procesamiento. Anexo 4. Nov 2020.
Residuos de pesticidas	< LOQ	

DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA

NOMBRE	PROCEAL S.A
CORREO ELECTRÓNICO	gestióncalidad@proceal.com
DIRECCIÓN Y TELÉFONO	Cra. 1D No. 15 – 12 Neiva, Huila. COLOMBIA Tel. (8) 8751666
CERTIFICACIONES	BAP, ASC CoC
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. COLOMBIA Tel. (8) 8736173
CERTIFICACIONES PLANTA	HACCP, BAP, ASC CoC, SGCIA certificado en FSSC22000.

ELABORÓ: Juan Camilo Corredor	REVISÓ: Diana Cristina Suarez	APROBÓ: Edilberto Bolaños
CARGO: Asistente de calidad	CARGO: Directora de Inocuidad	CARGO: Director Mercadeo

Fecha de Aprobación: Marzo 17 de 2023