

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



ALETA DE POTA CONGELADO EN BLOCK

Materia prima

Aletas obtenido a partir de la Pota entera seccionada, limpio sin vísceras, y sin cuerpos extraños; recorte en la parte superior central de unión al tubo. Las piezas pequeñas se mantienen enteras, la grande se corta por la mitad. Se lava, se embandeja estibadas en block. Se congela en túnel a -35°C apx.

Zona de pesca:

FAO87/PER-1,2,3; de naturaleza silvestre con método de extracción artesanal

Ingredientes:

Pota, Calamar gigante o Potón del pacífico (Dosidicus gigas)

Aditivos:

No contiene.

Alergenos y OMG's:

Molusco, también puede tener trazas de crustáceos y pescados.

Producto libre de OMG's. Reglamento CE 1829/ 2003

CALIBRE

PRESENTACIÓN

2 BloquesX10Kg, SACOX20KG

Código < 500g

ENTERA

Código 500g - 1000g

ENTERA

Código 1000 - UP g

ENTERA/MITAD

CONSERVACION, PRESENTACION Y DISTRIBUCION

TIEMPO DE VIDA UTIL

24 meses almacenado a temperaturas inferior a -18°C

EMPAQUE

Primario: Lamina de polietileno de baja densidad, color transparente o azulina. Sin sellar
Secundario: Saco polipropileno rotulado con o sin litografiado.
Empaque manual

ROTULACION

Nombre del producto, fecha de producción, fecha de vencimiento, lote, condiciones de almacenamiento, peso, uso, ingredientes (nombre científico), número de establecimiento, país de origen, datos completos del importador, datos del fabricante. N°Reg. Sanitario (opcional) y otros

ALMACENAMIENTO

Se conserva en cámaras frigoríficas a temperaturas menor a -18°C y humedad relativa con 80% apx. En paletas conteniendo 5 niveles de 7 bultos

TRANSPORTE

El producto es transportado en contenedores con sistema de frío que garantizan el manteniendo de la cadena de frío.



TRAZABILIDAD: SISTEMA DE IDENTIFICACION DE LOTES

N°Lote: Número de orden correlativo de ingreso

Fecha de producción y Fecha Vencimiento: dd/mm/aaaa

USO ESPERADO

Destinados al consumo humano directo, en preparaciones cocido, crudo, frito, orientado al público en general, a excepción de las personas susceptibles al pescado y productos derivados.

Una vez descongelado, no volver a congelar.

ETIQUETA

Nombre del producto

Fecha de producción

Zona de pesca

Datos de conservación

Fecha de consumo preferente

Registro Sanitario

CRITERIOS DE SEGURIDAD DE NUESTROS PRODUCTOS

FISICOQUÍMICAS

% plus : 5%

Peso block : 10 Kg

Temperatura : < -18°C

SENSORIALES

Olor : Característico

Sabor : Sin sabores extraños

Color : Característico, blanco nacarado

Textura : Característico

MICROBIOLÓGICAS

Agente	MUESTREO		LÍMITES	
	n	c	m	M
Aerobios mesófilos a 30°C (ufc/g)	5	3	5 x 10 ⁵	10 ⁶
Escherichia coli (ufc/g)	5	3	10	10 ²
Staphylococcus aureus (UFC/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Salmonella sp. (/25g)	5	0	Ausencia	—
Vibrio cholerae (/25g)	5	0	Ausencia	—
Vibrio parahaemolyticus (25/g)	5	0	< 3 NMP/g	—

REFERENCIAS

SANIPES. Abr.2010. Manual Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para Alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. Rev. 02

R.M. N° 591- 2008 / MINSA. Norma Sanitaria que establece criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.

CAC/RCP 1-1969, Rev.4 (2003). Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos

Directiva 2003/89/CE del Parlamento Europeo y del Consejo del 10.11.2003 por la que se modifica la Directiva 2000/13/CE en lo que respecta a la indicación de los ingredientes

Reglamento (CE) N° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo del 22.09.2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

FDA. HACCP. Regulation Title 21, Code of Federal Regulations Part 123