

	BONITO CONGELADO	PESCADOS
Calle 2, Número 212, Mz E. Lote 04, Zona Industrial Gran Trapecio, Distrito de Chimbote, Provincia de Santa, Departamento de Ancash. Perú	<i>Sarda chiliensis chiliensis</i>	Fecha Emision: 23/10/2022 Pag. 1 de 1 Ver 01 Aprobado: GG



BONITO CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF/IWP)
O EN BLOQUE

MATERIA PRIMA

Bonito entero, con una recepción refrigerada menor a 4.4°C, extraído de la zona de pesca habilitadas. Se clasifica, lava, codifica y sanitiza. Se estiba individualmente en bandeja. Se congela en túnel estatico a -35°C. Posteriormente se empacka

ZONA DE PESCA

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

INGREDIENTES

Bonito (*Sarda chiliensis chiliensis*)

ADITIVOS

No contiene

ALERGENOS Y OMG'S

Pescado, también puede tener trazas de crustáceos y cefalópodos.
Producto libre de OMG's. Reglamento CE 1829/ 2003

CALIBRE	PRESENTACION
1 - 2	IQF, IWP, A GRANEL
2 - 3	CAJA X 25 KG
3 - 4	
4 - 5	

CRITERIOS DE SEGURIDAD DE NUESTROS PRODUCTOS

FISICOQUIMICO

% Glaseo	:	Glaseo de protección
Peso neto	:	25 kg
Temperatura	:	< -18°C
Histamina	:	< 50 ppm

SENSORIALES

Olor, Textura	:	Caracteristico
Sabor	:	Sin sabores extraños
Color	:	Caracteristico, natural de la especie

CONSERVACION , PRESENTACION Y DISTRIBUCION

TIEMPO DE VIDA UTIL	24 meses almacenado a temperaturas inferior a -18°C Primario: Lamina de polietileno de baja densidad, color transparente o azulina. Evitando la deshidratación Secundario: Caja master de carton. Dimensiones : 110cm x 31.5cm x 18.5cm (Fondo) 110cm x 32.5cm x 18.8cm (Tapa)
EMPAQUE	
ROTULACIÓN	Nombre del producto, fecha de producción, lote, fecha de vencimiento, 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 8 niveles de 3 cajas.
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 excepcion de las personas susceptibles al pescado y productos derivados.

Una vez descongelado, no volver a congelar.

ETIQUETA

Nombre del Producto
Fecha de produccion
Zona de pesca
Datos de conservacion
Fecha de consumo preferente
Registro sanitario

MICROBIOLOGICAS

AGENTE	MUESTREO		LIMITES	
	n	c	m	M
Aerobios mesofilos 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	3	10 ²	10 ³
Salmonella sp. (/25g)	5	0	Ausencia	-
Vibrio cholerae (/25g)	5	0	Ausencia	-
Vibrio parahaemolyticus	5	0	<3 NMP/g	-

METALES PESADOS	CONTENIDOS MAXIMOS
Plomo (mg/kg) **	0.3
Cadmio (mg/kg) *	1
Mercurio (mg/kg) ***	0.3

REFERENCIAS

SANIPES. Apr.2010. Manual of Food Safety and Hygiene Indicators or Criteria for Food and Feed of Fishery and Aquaculture Origin. rev.02
* SANIPES Jun. 2016. Manual of Health and Safety Indicators for Fishery and Aquaculture Products for the National and Export Market
RM No. 591-2008 / MINSA. Sanitary Standard that establishes microbiological criteria of sanitary quality and safety for food and beverages for human consumption.
CAC/RCP 1-1969, Rev.4 (2003). Recommended International Code of Practice - General Principles of Food Hygiene
Directive 2003/89/EC of the European Parliament and of the Council of 10.11.2003 amending Directive 2000/13/EC with regard to the indication of ingredients.
** Regulation (EU) 2015/1005. Modification of the Maximum Content of Lead in Foods.
* Regulation (EU) 2021/1323. Modification of the Maximum Content of Cadmium in Foods.
*** Regulation (EU) 2022/617. Modification of the Maximum Mercury Content in Foods
Regulation (EC) No. 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 09.22.2003 on genetically modified food and feed.
FDA. HACCP. Regulation Title 21, Code of Federal Regulations Part 123