



Calle 2, Número 212, Mz. E, Lote 4, Zona Industrial Gran Trapecio. Distrito de Chimbote, Provincia de Santa. Departamento Ancash. Perú

CONOS DE POTA CONGELADO

CEFALÓPODOS

Fecha Emisión:15/12/2020

Pag. 1 de 1Ver 01

Aprobado:GG

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



CONOS DE POTA CONGELADO EN BLOCK

Materia prima

Conos obtenido a partir de la Pota entera seccionada, limpio sin vísceras, recorte en la parte superior del tubo, se limpia internamente. Se lava, embandeja en block estibado. 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.

Alérgenos y OMG's:

Molusco, también puede tener trazas de crustáceos y pescados.

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

CALIBRE	PRESENTACIÓN
S/C (Sin código)	2 BloquesX10Kg, SACOX20KG

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. Sin sellar Secundario: Saco polipropileno rotulado con o sin litografiado. Empaque manual
EMPAQUE	
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 estimado.
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

CRITERIOS DE SEGURIDAD DE NUESTROS PRODUCTOS

FISICOQUÍMICAS			MICROBIOLÓGICAS						
% plus	:	5%	Agente		MUESTREO		LÍMITES		
Peso block	:	10 Kg			n	c	m	M	
Temperatura	:	< -18°C	Aerobios mesófilos a 30°C (ufc/g)		5	3	5 x 10 ⁻⁵	10 ⁻⁶	
SENSORIALES	:	Característico	Escherichia coli (ufc/g)		5	3	10	10 ⁻²	
	:	Sin sabores extraños	Staphylococcus aureus (UFC/g)		5	2	10 ⁻²	10 ⁻³	
	:	Característico	Salmonella sp. (/25g)		5	0	Ausencia	—	
	:	Característico	Vibrio cholerae (/25g)		5	0	Ausencia	—	
	:	Característico	Vibrio parahaemolyticus (25/g)		5	0	< 3 NMP/g	—	
Textura	:	Característico							

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. Nº 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) Nº 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