

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



MAHI MAHI FILETE SIN PIEL CONGELADO INDIVIDUALMENTE

Materia prima

Mahi mahi entero eviscerado, refrigerado menor a 4.4°C, extraído de zonas de pesca habilitadas, se limpia (retiro de cabeza, cola, sin piel, con espina), se lava, se codifica, se mantiene el producto menor a 4.4°C.

Se congela individualmente en túnel estático a -35°C; y se empaca.

Zona de pesca:

FA087/PER-1,2,3; de naturaleza silvestre con método de extracción artesanal

Ingredientes:

Carne de Mahi mahi (*Coryphaena hippurus*)

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

< 1.0 / 3.0 - 1.0
3.0 - 5.0 / 5.0 - 7.0
7UP

PRESENTACIÓN

CAJA X 50 Lb (22.68 kg)
CAJA X 55 Lb (25.0 kg)

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. Evitando deshidratación

Secundario: Caja master de carton.

Dimensiones : 320mm x 990mm x 190mm

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 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 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

% glase : Glase de protección y según especificaciones del cliente.
Peso Neto : 50 Lb (22.68 kg) / 55 Lb (25.0 kg)
Temperatura : < -18°C
Histamina: : 50ppm

SENSORIALES

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

MICROBIOLÓGICAS

Agente	MUESTREO		LÍMITES	
	n	c	m	M
Aerobios mesófilos a 30°C (ufc/g)	5	3	5 x 10 ⁻⁵	10 ⁻⁶
<i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	5	3	10 ⁻⁴	10 ⁻⁵
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/g)	5	2	10 ⁻⁴	10 ⁻⁵
<i>Salmonella</i> sp. (25g)	5	0	Ausencia	—
<i>Vibrio cholerae</i> (25g)	5	0	Ausencia	—
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> (25g)	5	0	< 3 NMP/1g	—

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