

SURTIFOODS PERÚ Calle 2, Número 212, Mz. E, Lote 4, Zona Industrial Gran Trapecio. Distrito de Chimbote, Provincia de Santa. Departamento Ancash. Perú	FILETE DE POTA CONGELADO		CEFALÓPODOS	
	Dosidicus gigas		Fecha Emisión:	15/12/2020
			Pag. 1 de 1	Ver 01
			Aprobado:	GG

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. FILETE SIN MEMBRANA Y SIN TELILLA DE POTA CONGELADO EN BLOCK.
2. FILETE CON MEMBRANA Y CON TELILLA CONGELADO EN BLOCK.
3. FILETE SIN MEMBRANA Y CON TELILLA CONGELADO EN BLOCK.

Materia prima

Manto sin 3 pieles, obtenido a partir de la Pota entera seccionada, del tubo limpio sin vísceras cartilago (pluma) recortado centralmente; y transversalmente en los extremos y sin telilla. La membrana es retirada por una máquina peladora/laminadora con sólo un paso que mantiene el vientre. Se lava, embandeja estibado en block. Se congela en túnel a -35°C apx., y empacka.

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
Filete 0/1: < 1Kg	2 BloquesX10Kg, SACOX20KG
Filete 1/2: 1 a 2Kg	
Filete 2/4: 2 a 4Kg	

CRITERIOS DE SEGURIDAD DE NUESTROS PRODUCTOS

FÍSICOQUÍMICAS		MICROBIOLÓGICAS		MUESTREO		LÍMITES	
% plus	:	5%	Agente	n	c	m	M
Peso block	:	10 Kg	Aerobios mesófilos a 30°C (ufc/g)	5	3	5 x 10 ⁵	10 ⁶
Temperatura	:	< -18°C	Escherichia coli (ufc/g)	5	3	10	10 ²
SENSORIALES			Staphylococcus aureus (UFC/g)	5	2	10 ²	10 ³
Olor	:	Característico	Salmonella sp. (/25g)	5	0	Ausencia	—
Sabor	:	Sin sabores extraños	Vibrio cholerae (/25g)	5	0	Ausencia	—
Color	:	Característico, natural típico de la especie	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