

SURTI FOODS PERU	JUREL ENTERO 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>Trachurus murphyi</i>	Fecha Emision: 23/10/2022 Pag. 1 de 1 Ver 01 Aprobado: GG

DESCRIPCION DEL PRODUCTO	CONSERVACION , PRESENTACION Y DISTRIBUCION
	TIEMPO DE VIDA UTIL 24 meses almacenado a temperaturas inferior a -18°C Primario: Bolsa cristal de polietileno de baja densidad Dimensiones:45cm x 69cm x e:2.5 aprox. Secundario: Caja master de carton. Dimensiones : 495mm x 300mm x 115mm aprox. Dimensiones : 110cm x 31.5cm x 18.5cm (Fondo) 110cm x 32.5cm x 18.8cm (Tapa) 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 15 niveles de 7 cajas. TRANSPORTE El producto es transportado en contenedores con sistema de frío que garantizan el manteniendo de la cadena de frío.

CABALLA CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF/IWP) O EN BLOQUE	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

MATERIA PRIMA

Jurel 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 empaca

ZONA DE PESCA

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

INGREDIENTES

Jurel (*Trachurus murphyi*)

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	
2 - 3	
3 - 4	BLOCK, IQF, IWP, A GRANEL
4 - 5	

CRITERIOS DE SEGURIDAD DE NUESTROS PRODUCTOS								
FISICOQUIMICO		MICROBIOLOGICAS						
% Glaseo	:	Glaseo de protección	AGENTE		MUESTREO		LIMITES	
Peso neto	:	10 kg / 25 kg			n	c	m	M
Temperatura	:	< -18°C	Aerobios mesofilos a 30°C (ufc/g)		5	3	5 x 10 ⁵	10 ⁶
Histamina	:	< 17 ppm	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	-
SENSORIALES								
Olor	:	Caracteristico						
Sabor	:	Sin sabores extraños						
Color	:	Caracteristico, natural de la especie	METALES PESADOS		CONTENIDOS MAXIMOS			
Textura	:	Firme	Plomo (mg/kg) **		0.3			
			Cadmio (mg/kg) *		1			
			Mercurio (mg/kg) ***		0.3			
REFERENCIAS								

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