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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

NUCAS ABIERTA DE POTA CONGELADO EN BLOCK

Materia prima

Nuca obtenido a partir de los tentáculos de la Pota entera seccionada; de estos se desprende el cartílago superior (collarín), se apertura y limpia; sin presencia de materias extrañas. Se lava, se embandeja en block. 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.

Alergenos y OMG's:

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

CALIBRE	PRESENTACION
	2 BloquesX10Kg, SACOX20KG
Código < 310g	
Código 300g - 510g	
Código 500-1000g	

CONSERVACION , PRESENTACION Y DISTRIBUCION

TIEMPO DE VIDA UTIL	24 meses almacenado a temperaturas inferior a -18ºC
EMPAQUE	Primario: Lamina de polietileno de baja densidad, color transparente o azulina. Sin sellar Secundario: Saco polipropileno rotulado con o sin litografiado. Empaque manual
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
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 suceptibles 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

% plus	:	7%
Peso block	:	10 Kg
Temperatura	:	< -18ºC

SENSORIALES

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

MICROBIOLÓGICAS

Agente	MUESTREO n	MUESTREO c	LÍMITES m	LÍMITES M
Aerobios mesófilos a 30°C (ufc/g)	5	3	5×10^{5}	10^{6}
Escherichia coli (ufc/g)	5	3	10	10^{2}
Staphylococcus aureus (UFC/g)	5	2	10^{2}	10^{3}
Salmonella sp. (/25g)	5	0	Ausencia	___
Vibrio cholerae (/25g)	5	0	Ausencia	___
Vibrio parahaemolyticus (25/g)	5	0	< 3 NMP/g	___

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