

SURTIFOODS PERÚ		OVAS DE PEZ VOLADOR CONGELADAS		PESCADO	
Calle 2, Número 212, Mz. E, Lote 4, Zona Industrial Gran Trapecio. Distrito de Chimbote, Provincia de Santa. Departamento Ancash, Perú		Cypselurus heterurus, Exocoetus spp, Exocoetus volitans, Cheilopogon heterurus, Prionotus rucarius, Prionotus stephanophrys		Fecha de emisión:	27/09/2021
				Pag. 1 de 1	Versión 01
				Aprobado:	ADGG

 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



OVAS DE PEZ VOLADOR CONGELADAS EN BLOCK

MATERIA PRIMA

Producto obtenido de la copa de hueveras de pez volador (spp), se presenta en una especie de racimos, para luego mediante un proceso separarlos individualmente sin ningún material extraño ni ovas fertilizadas. Su envasado es con 10% de sal en bolsas de polietileno. Se congela en túnel estático a -35°C; y empacados en cajas de cartón corrugado.

AREA ATRAPADA

FAO87/PER-1,2,3; de la naturaleza salvaje, método de extracción artesanal

Ingredientes:

Ovas / Huevas de pez volador (Cypselurus heterurus, Exocoetus spp, Exocoetus volitans, Cheilopogon heterurus, Prionotus rucarius, Prionotus stephanophrys)

Aditivos:

No tiene

Alérgenos y OMG:

Los pescados también pueden tener trazas de crustáceos y cefalópodos. Producto libre de transgénicos. Reglamento CE 1829/2003"

TALLA	PRESENTACIÓN
S/S	CAJA X 10 kg (01 bloque x 10 kg)
Color	Característico. Típico natural de la especie
Olor	Característico
Sabor	Característico, sin sabores extraños
Textura	Carcterístico, firme

 CONDICIONES GENERALES

DURACIÓN	24 meses almacenado a temperaturas inferiores a -18°C
EMBALAJE	Primario: Bolsas PBD transparentes de 52" x 20" x 1.2 micras sin fuelle Secundario: Caja de cartón corrugado 57.5cm x 37cm x 13cm
ETIQUETADO / IDENTIFICADO	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. registro N° Sanitarios (opcional) y otros
ALMACENAMIENTO	Se mantiene en cámaras frigoríficas a temperaturas inferiores a -18°C y humedad relativa con 80% apx.
TRANSPORTE	El producto se transporta en contenedores con sistema de frío que garanticen el mantenimiento de la cadena de frío.

 TRAZABILIDAD: SISTEMA DE IDENTIFICACIÓN DE LOTES

Nº Lote: Número de orden consecutivo de ingreso
Fecha de producción y fecha de caducidad: dd / mm / aaaa
En caso de que el cliente requiera otro pedido, se deberá identificar la secuencia.

 FORMA DE CONSUMO / USO PREVISTO

Para consumo humano directo; En preparaciones cocidas, fritas; En una variedad de platos para el público en general. Excepto aquellas personas susceptibles al consumo de productos de la pesca

Una vez descongelado, no volver a congelar

ETIQUETA

Nombre científico
Nombre del producto
Zona de captura
Datos de conservación
Fecha de consumo preferencial
Registro Sanitario y otros

 CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO

FISICOQUÍMICA

Plus	:	2 - 3%
Peso neto - bloque	:	10 kg
Temperatura	:	< -18°C
Defectos	:	< al 5% (Impurezas)
SENSORIAL		
Olor	:	Frescas, algas, características de la especie.
Sabor	:	Característica de la especie
Color	:	Aspecto brillante. Color de amarillo a naranja cristalino (90%) Color blanco (< 10%)
Textura	:	Firme y difícil de reventar al ejercer presión al tacto
Fibra	:	Color transparente y muy elástico.

MICROBIOLÓGICO

Agente	MUESTREO		LÍMITES	
	n	c	m	M
Aerobios mesófilos a 30°C (ufc/g)*	5	3	5x10 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	—

METALES PESADOS	CONTENIDOS MAXIMOS
Plomo (mg/kg) **	0.3
Cadmio (mg/kg) *	1
Mercurio (mg/kg) ***	0.3

REFERENCIAS

SANIPES. Abr.2010. Manual Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para Alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. Rev. 02
* SANIPES Jun. 2016. Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuicolas para el Mercado Nacional y de Exportacion R.M. N° 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 (UE) 2015/1005. Modificación del Conteneido Máximo de Plomo en Alimentos.
* Reglamento (UE) 2021/1323. Modificación del Contenido Máximo de Cadmio en Alimentos.
*** Reglamento (UE) 2022/617. Modificación del Contenido Máximo de Mercurio en Alimentos
Reglamento (CE) N° 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