

SURTI FOODS PERU	PULPO CONGELADO	CEFALOPODOS
Calle 2, Número 212, Mz E. Lote 04, Zona Industrial Gran Trapecio. Distrito de Chimbote, Provincia de Santa, Departamento de Ancash, Perú	<i>Octopus sp, Octopus mimus</i>	Fecha Emision: 06/01/2021 Pag. 1 de 1 Ver 01 Aprobado: GG

DESCRIPCION DEL PRODUCTO



PULPO CONGELADO EN BLOCK

MATERIA PRIMA

Pulpo entero eviscerado, sin pico, sin ojos refrigerado menor a 4°C, extraído de la zona de pesca habilitadas, se calibra, limpia y sanitiza. Ausencia de materia extraña es bandeado individualmente y es congelado en túnel estático a -35°C aprox.

ZONA DE PESCA

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

INGREDIENTES

Pulpo (*Octopus sp, Octopus mimus*)

ADITIVOS

Solo a solicitud del cliente, E330 y E331

ALERGENOS Y OMG'S

Molusco, también puede contener trazas de crustáceos y pescados.

Producto libre de OMG's. Reglamento CE 1829/ 2003

CALIBRE	PRESENTACION
0.5 - 1.0 1.0 - 2.0 2.0 - 3.0 3.0 - 4.0	PULPO ENTERO S/V S/C BLOCK X 10 KG

CRITERIOS DE SEGURIDAD DE NUESTROS PRODUCTOS						
FISICOQUIMICO		MICROBIOLÓGICAS				
% Plus	: 2 % - 3%	INDICADOR	PLAN DE MUESTREO		LIMITES	
Peso Block	: 10 kg		n	c	m	M
Temperatura	: < -18°C	Aerobios mesofilos a 30°C (ufc/g) *	5	3	5 x 10 ⁵	10 ⁶
SENSORIALES	Olor : Caracteristico Sabor : Sin sabores extraños Color : Caracteristico, natural de la especie	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 (NMP/g) *	5	0	< 3	-
Textura	: Firme, flexible sin desagrar en la piel y el musculo	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 Contenido 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

CONSERVACION , PRESENTACION Y DISTRIBUCION	
TIEMPO DE VIDA UTIL	24 meses almacenado a temperaturas inferior a -18°C Primario: * Lamina de polietileno de baja densidad, color azulina. Sin sellar. Secundario: * Cajas de cartón corrugado.
EMPAQUE	
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 6 niveles de 8 bultos estibado.
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 produccion
Zona de pesca
Datos de conservacion
Fecha de consumo preferente
Registro sanitario