

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



PEJERREY CORTE MARIPOSA CONGELADO IQF EN BLOCK INTERFOLIADO

Materia prima

Pejerrey, recepción refrigerado menor a 4.4°C, extraído de zonas de pesca habilitadas, se limpia, se sanitiza; el corte mariposa (sin cabeza, sin vísceras y sin espinas) se estiba individual cada capa en forma interfoliada en bandeja, se congela en túnel estático a -35°C px. Luego se empaca.

Zona de pesca:

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

Ingredientes:

Pejerrey o Silver smelt (*Odontesthes regia regia*)

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

Sin calibre

PRESENTACIÓN

CAJA X 7.5 Lb
CAJA X 10Lb

CONSERVACION, PRESENTACION Y DISTRIBUCION

TIEMPO DE VIDA UTIL	24 meses almacenado a temperaturas inferior a -18°C Primario: Lámina azul eléctrico / Bolsa de cristal, de polietileno de baja densidad. Dimensiones: 112-96.5cm x 67-81.2cm x e:1.5u. apx / 45cm x 69cm x e:2.5
EMPAQUE	Secundario: Caja master de carton. Dimensiones: 495mm x 300mm x 115mm apx / 495mm x 300mm x 230 mm apx. 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 8 niveles de 7 cajas.
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 producción
Zona de pesca
Datos de conservación
Fecha de consumo preferente
Registro Sanitario

CRITERIOS DE SEGURIDAD DE NUESTROS PRODUCTOS

FISICOQUÍMICAS

% Glase de protección	:	0%
Peso Neto	:	100%
Temperatura	:	< -18°C
Plus	:	4%
SENSORIALES		
Olor, Textura	:	Característico
Sabor	:	Sin sabores extraños
Color	:	Característico, plateado típico de la especie

MICROBIOLÓGICAS

Agente	MUESTREO		LÍMITES	
	n	c	m	M
Aerobios mesófilos a 30°C (ufc/g)	5	3	5 x 10 ⁻⁵	10 ⁻⁶
<i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	5	3	10	10 ⁻²
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/g)	5	2	10 ⁻²	10 ⁻⁵
<i>Salmonella</i> sp. (/25g)	5	0	Ausencia	—
<i>Vibrio cholerae</i> (/25g)	5	0	Ausencia	—
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> (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. 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 (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