

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



TENTÁCULO DE POTA CONGELADO EN BLOCK

Materia prima

Tentáculos obtenido a partir de la Pota entera seccionada, limpio sin vísceras, se retira uñas, pico y membrana, reproductor y nuca; sin reproductor con aro abierto o cerrado, tipo bailarina. Se lava, embandeja en block estibado. 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.

Alérgenos y OMG's:

Molusco, también puede tener trazas de crustáceos y pescados.

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

CALIBRE	PRESENTACIÓN
Código <300g	2 BloquesX10Kg, SACOX20KG
Código 300g - 500g	
Código 500g - 1000g	
Código 1-2 Kg	
Código 2-3 Kg	
Código 3 Kg UP	

CONSERVACION , PRESENTACION Y DISTRIBUCION

TIEMPO DE VIDA UTIL	24 meses almacenado a temperaturas inferior a -18°C
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 estimado.
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			MICROBIOLÓGICAS					
% plus	:	5%			MUESTREO		LÍMITES	
Peso block	:	10 Kg			n	c	m	M
Temperatura	:	< -18°C						
SENSORIALES			Agente					
Olor	:	Característico	Aerobios mesófilos a 30°C (ufc/g)		5	3	5 x 10 ⁻⁵	10 ⁻⁶
Sabor	:	Sin sabores extraños	Escherichia coli (ufc/g)		5	3	10	10 ⁻²
Color	:	Característico	Staphylococcus aureus (UFC/g)		5	2	10 ⁻⁴	10 ⁻³
Textura	:	Característico	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. 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