

**DESCRIPCION DEL PRODUCTO**



**PICOS DE POTA CONGELADA EN BLOCK**

**MATERIA PRIMA**

Picos obtenido a partir de la pota entera seccionada, limpio sin vísceras, extracción en la parte superior del tentáculo, se limpia internamente. Se lava, embandeja en block estibado. Se congela en túnel a -35°C apx.

**ZONA DE PESCA**

FA087/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 contener trazas de crustáceos y pescados.

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

**CALIBRE**

**PRESENTACION**

S/C (Sin código)

02 Bloques x 10kg., Saco x 20kg.

**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 transparente o azulina. Sin sellar

**EMPAQUE**

Secundario: Saco polipropileno rotulado con o sin litografiado. Empaque manual

**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 8 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 excepcion 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

**CRITERIOS DE SEGURIDAD DE NUESTROS PRODUCTOS**

**FISICOQUIMICO**

% Plus : 3 - 5 %  
Peso neto : 10 kg  
Temperatura : < -18°C

**SENSORIALES**

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

**MICROBIOLÓGICAS**

AGENTE	MUESTREO		LIMITES	
	n	c	m	M
Aerobios mesofilos a 30°C (ufc/g)	5	3	5 x 10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Escherichia coli (ufc/g)	5	3	10	10 <sup>2</sup>
Staphylococcus aureus (ufc/g)	5	3	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella sp. (/25g)	5	0	Ausencia	-
Vibrio cholerae (/25g)	5	0	Ausencia	-
Vibrio parahaemolyticus	5	0	<3 NMP/g	-

**METALES PESADOS**

Plomo (mg/kg) \*\*  
Cadmio (mg/kg) \*  
Mercurio (mg/kg) \*\*\*

**CONTENIDOS MAXIMOS**

0.3  
1  
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