

SURTIFOODS  PERÚ Calle 2, Número 212, Mz. E, Lote 4, Zona Industrial Gran Trapecio. Distrito de Chimbote, Provincia de Santa. Departamento Ancash. Perú	PULPA DE MAHI MAHI CONGELADO (Raspado)	PESCADOS	
	Coryphaena hippurus	Fecha Emisión:	15/12/2020
		Pag. 1 de 1	Ver 01
		Aprobado:	GG

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



PULPA DE MAHI MAHI CONGELADO EN BLOCK (Raspado)

Materia prima
Perico entero eviscerado, refrigerado menor a 4°C, extraído de zonas de pesca habilitadas, se desinfecta el esqueleto y se procede con el raspado para luego limpiar (retiro de espinas, huesos y línea de sangre), se lava, se mantiene el producto menor a 4.4°C.
Se congela en block en túnel estático a -35°C; y se empaca.

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

Ingredientes:
Carne de Mahi mahi (*Coryphaena hippurus*)

Aditivos:
No contiene

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

CONSERVACION , PRESENTACION Y DISTRIBUCION

TIEMPO DE VIDA UTIL	24 meses almacenado a temperaturas inferior a -18°C Primario: * Bolsa cristal de polietileno de baja densidad. Dimensiones: 45cm x 69cm x e:2.5 aprox. * Lamina de polietileno de baja densidad, color transparente o azulina. Sin sellar. Secundario: Caja master de carton. Dimensiones: 495mm x 300mm x 115mm apx Empaque manual
EMPAQUE	
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 15 niveles de 8 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 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

FISICOQUÍMICAS	
Plus	: 3% - 5%
Peso Neto	: 10 KG
Temperatura	: < -18°C
Histamina:	: 50ppm
Defectos	: 5% (Impurezas)
SENSORIALES	
Olor	: Fresco, marino, característico
Sabor	: Sin sabores extraños
Color	: Característico, natural típico de la especie
Textura	: Firme, flexible

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 ³
<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	—
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