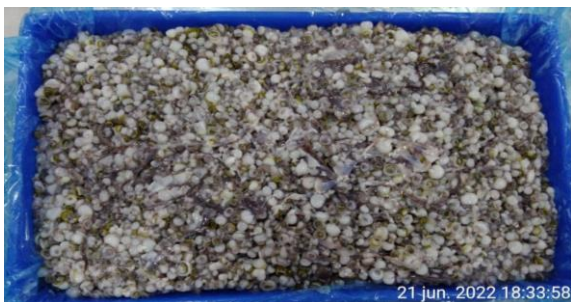


DESCRIPCION DEL PRODUCTO



VENTOSAS / UÑAS DE POTA CONGELADA EN BLOCK

MATERIA PRIMA

Ventosas / uñas obtenido a partir de la pota entera seccionada, limpio sin vísceras, extracción de los tentáculos, se limpia, se lava, y 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

ALERGENOS Y OMG'S

Molusco, también puede contener trazas de crustáceos y pescados.

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

CALIBRE

S/C (Sin codigo)

PRESENTACION

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 : 10%

Peso neto : 10 kg

Temperatura : < -18°C

SENSORIALES

Olor, Textura : Caracteristico

Sabor : Sin sabores extraños

Color : Caracteristico, natural tipido de la especie

Textura : Caracteristico

MICROBIOLOGICAS

AGENTE	MUESTREO		LIMITES	
	n	c	m	M
Aerobios mesofilos a 30°C (ufc/g)	5	3	5 x 10 ⁵	10 ⁶
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	5	0	<3 NMP/g	-

METALES PESADOS

Plomo (mg/kg) **

0.3

Cadmio (mg/kg) *

1

Mercurio (mg/kg) ***

0.3

CONTENIDOS MAXIMOS

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