

INFORMACION DEL PRODUCTO			FICHA TÉCNICA DE PESCADOS ENTEROS, FILETES y DESHUESADOS		FECHA: Marzo de 2018																				
	PROVEEDOR: ACUATRUCHA LTDA.		N° FICHA: 1																						
	NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO																								
	TRUCHA ENTERA CONGELADO / FRESCO CON O SIN CABEZA																								
	NOMBRE CIENTIFICO DE LA ESPECIE UTILIZADA EN EL																								
	<u>Oncorhynchus mykiss</u>																								
	NOMBRE VULGAR DE LA ESPECIE																								
	TRUCHA ARCOIRIS																								
	ORIGEN DE LA ESPECIE PEQUERA UTILIZADA																								
	PISCICOLA		X CULTIVO		LAGO																				
NATURALEZA PROPIA DEL PRODUCTO																									
Trucha Entera eviscerada Congelada o Fresca con o sin cabeza																									
COMPOSICIÓN CUALITATIVA DETALLADA																									
100% Pescado crudo, Sin Aditivos.																									
DESCRIPCION GENERAL DEL PROCESO																									
Ver Diagrama de Flujo																									
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO																									
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Características</th> <th>Metodo de medicion</th> <th>Frecuencia</th> <th>Especificación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Color</td> <td>Sensorial</td> <td>Cada proceso</td> <td>Rojo a rosado</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Visual</td> <td>Cada proceso</td> <td>Sin Olor</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Sensorial</td> <td>Cada proceso</td> <td>Firme al tacto y brillante</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>Sensorial</td> <td></td> <td>Caracteristico de la especie</td> </tr> </tbody> </table>						Características	Metodo de medicion	Frecuencia	Especificación	Color	Sensorial	Cada proceso	Rojo a rosado	Olor	Visual	Cada proceso	Sin Olor	Textura	Sensorial	Cada proceso	Firme al tacto y brillante	Sabor	Sensorial		Caracteristico de la especie
Características	Metodo de medicion	Frecuencia	Especificación																						
Color	Sensorial	Cada proceso	Rojo a rosado																						
Olor	Visual	Cada proceso	Sin Olor																						
Textura	Sensorial	Cada proceso	Firme al tacto y brillante																						
Sabor	Sensorial		Caracteristico de la especie																						
CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS DEL PRODUCTO																									
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Características</th> <th>Método de medición</th> <th>Especificación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>B.V.T.</td> <td>NTC 1322</td> <td>60 mg/g Según resolución 122 de 2012 del ministerio de salud y proteccion social</td> </tr> <tr> <td>Mercurio</td> <td>USP 35 NF 30 capitulo <261> Metodo IIb Modificado</td> <td>0.45 mg/kg Según resolución 122 de 2012 del ministerio de salud y proteccion social</td> </tr> <tr> <td>Cadmio</td> <td>Absorcion atomica</td> <td>0.045 mg/kg Según resolución 122 de 2012 del ministerio de salud y proteccion social</td> </tr> <tr> <td>Plomo</td> <td>IN-GS-3. 182 Basado en AOAC Oficial method 934.07 ed 18. Metodo modificado</td> <td>0.25 mg/kg Según resolución 122 de 2012 del ministerio de salud y proteccion social</td> </tr> </tbody> </table>						Características	Método de medición	Especificación	B.V.T.	NTC 1322	60 mg/g Según resolución 122 de 2012 del ministerio de salud y proteccion social	Mercurio	USP 35 NF 30 capitulo <261> Metodo IIb Modificado	0.45 mg/kg Según resolución 122 de 2012 del ministerio de salud y proteccion social	Cadmio	Absorcion atomica	0.045 mg/kg Según resolución 122 de 2012 del ministerio de salud y proteccion social	Plomo	IN-GS-3. 182 Basado en AOAC Oficial method 934.07 ed 18. Metodo modificado	0.25 mg/kg Según resolución 122 de 2012 del ministerio de salud y proteccion social					
Características	Método de medición	Especificación																							
B.V.T.	NTC 1322	60 mg/g Según resolución 122 de 2012 del ministerio de salud y proteccion social																							
Mercurio	USP 35 NF 30 capitulo <261> Metodo IIb Modificado	0.45 mg/kg Según resolución 122 de 2012 del ministerio de salud y proteccion social																							
Cadmio	Absorcion atomica	0.045 mg/kg Según resolución 122 de 2012 del ministerio de salud y proteccion social																							
Plomo	IN-GS-3. 182 Basado en AOAC Oficial method 934.07 ed 18. Metodo modificado	0.25 mg/kg Según resolución 122 de 2012 del ministerio de salud y proteccion social																							
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO																									
Requisitos		Metodo		Límite Máximo																					
Escherichia coli (UFC/ g o ml)		Recuento en placa		10 - 400 Según resolución 122 de 2012 del ministerio de salud y proteccion social																					

INDICIOS	Salmonella spp (25 g o ml)	Investigacion de salmonella sp/25 gr	Negativo	Según resolución 122 de 2012 del ministerio de salud y protección social
	Staphylococcus aureus coagulasa (+) (UFC/ g o ml)	Recuento en placa	100 - 1000	Según resolución 122 de 2012 del ministerio de salud y protección social
	Vibrio cholerae (25g o ml)	Recuento en placa	Negativo	Según resolución 122 de 2012 del ministerio de salud y protección social
INFORMACION DEL PRODUCTO	PRESENTACION COMERCIAL			
	PRODUCTO	PESO X UNIDAD (variable)		CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE Y CALIBRE DEL MISMO
		Kg	g	
	REGISTRO SANITARIO			
	NO APLICA			
	TEMPERATURA DE CONSERVACION			
	entre -12 y -18 C - CONGELACION entre 0°C y 4°C REFRIGERACIÓN			
	EMBALAJE			
	CAJAS DE CARTON x 25 Kg			
	VIDA UTIL DEL PRODUCTO ALMACENADO			
PRODUCTO	VIDA UTIL			
Entera Fresca	18 días			
Entera Congelada	12 meses			
DESCRIPCION DEL LOTE				
ESTA COMPUESTO POR 6 DIGITOS INDICAN LA FECHA DE PROCESO				
USOS E INSTRUCCIONES				
Descongelar el paquete, se puede hacer sumergiendolo en agua o dejarlo en la nevera a temperatura de refrigeracion de un dia para otro. Preparar al gusto, para freir, asar u hornear.				
LEGISLACION				
Según resolución 122 de 2012 del ministerio de salud y protección social				
Elaborado por: Karen Mariño Robles		Aprobado por: Emiro Bernal Cardozo		
DIRECTOR DE CALIDAD		DIRECTOR PRODUCCIÓN		