

			<b>FICHA TÉCNICA DE PESCADOS ENTEROS, FILETES y DESHUESADOS</b>		<b>FECHA:</b> Marzo de 2016	
	<b>PROVEEDOR:</b> ACUATRUCHA LTDA.				<b>N° FICHA:</b> 1	
INFORMACION DEL PRODUCTO	<b>NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO</b>					
	<b>FILETE DE TRUCHA CONGELADO</b>					
	<b>NOMBRE CIENTIFICO DE LA ESPECIE UTILIZADA EN EL</b>					
	<u>Oncorhynchus mykiss</u>					
	<b>NOMBRE VULGAR DE LA ESPECIE</b>					
	<b>TRUCHA ARCOIRIS</b>					
	<b>ORIGEN DE LA ESPECIE PEQUERA UTILIZADA</b>					
	<b>PISCICOLA</b>		<b>X CULTIVO</b>		<b>LAGO</b>	
	<b>NATURALEZA PROPIA DEL PRODUCTO</b>					
	Filete de trucha, Congelado o Fresco					
	<b>COMPOSICIÓN CUALITATIVA DETALLADA</b>					
	100% Pescado crudo, Sin Aditivos.					
<b>DESCRIPCION GENERAL DEL PROCESO</b>						
Ver Diagrama de Flujo						
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO</b>						
<b>Características</b>		<b>Metodo de medicion</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Especificación</b>		
Color		Sensorial	Cada	Rojo a rosado		
Olor		Visual	Cada	Sin Olor		
Textura		Sensorial	Cada	Firme al tacto y brillante		
Sabor		Sensorial	proceso	Característico de la especie		
<b>CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO</b>						
<b>Características</b>		<b>Método de medición</b>		<b>Especificación</b>		
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	
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO</b>						
<b>Requisitos</b>			<b>Metodo</b>		<b>Límite Máximo</b>	
Eschericha coli (UFC/ g o ml)			Recuento en placa		10 - 400	
					Según resolución 122 de 2012 del ministerio de salud y proteccion social	

<b>INSPECCION</b>	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
<b>INFORMACION DEL PRODUCTO</b>	<b>PRESENTACION COMERCIAL</b>			
	<b>PRODUCTO</b>	<b>PESO X UNIDAD (variable)</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE Y CALIBRE DEL MISMO</b>
		<b>Kg</b>	<b>g</b>	
	<b>REGISTRO SANITARIO</b>			
	<b>NO APLICA</b>			
	<b>TEMPERATURA DE CONSERVACION</b>			
	<b>Congelado entre -12 y -18 C Refrigerado entre 0 - 4°C</b>			
	<b>EMBALAJE</b>			
	<b>CAJAS DE CARTON x 25 Kg</b>			
	<b>VIDA UTIL DEL PRODUCTO ALMACENADO</b>			
<b>PRODUCTO</b>	<b>VIDA UTIL</b>			
Filete Fresco	18 días			
Filete Congelado	12 meses			
<b>VIDA UTIL EN EXHIBICION</b>				
<b>PRODUCTO</b>	<b>VIDA UTIL</b>			
12 MESES ESTIMADA (MIENTRAS PERMANEZCA EN LA TEMPERATURA DE CONSERVACION DEFINIDA)				
<b>DESCRIPCION DEL LOTE</b>				
ESTA COMPUESTO POR 6 DIGITOS INDICAN LA FECHA DE PROCESO				
<b>USOS E INSTRUCCIONES</b>				
Descongelar el paquete, se puede hacer sumergiendolo en agua o dejarlo en la nevera a temperatura de refrigeracion de un día para otro. Preparar al gusto, para freir, asar u hornear.				
<b>LEGISLACION</b>				
Según resolución 122 de 2012 del ministerio de salud y protección social				
Elaborado por: Karen Mariño Robles		Aprobado por: Emiro Bernal Cardozo		
<b>DIRECTOR DE CALIDAD</b>		<b>DIRECTOR PRODUCCIÓN</b>		