

Tilapia roja entera fresca

Oreochromis sp.



Composición	100% pescado. No contiene ningún tipo de aditivo o ingrediente.
Peso	10 Kg.
Descripción del producto	Tilapia roja fresca, sin vísceras, sin / con escamas, sin / con agallas.
Descripción general del proceso	Pesca, transporte, sacrificio, lavado, encarrilado, refrigeración y distribución.
Empaque	Envase primario: Unidades de pescado ubicadas dentro de bolsa transparente de polietileno de baja densidad; provista de paños absorbentes. Envase secundario: Caja térmica de poliestireno, provista de gel refrigerante.
Conservación o Almacenamiento	En condiciones de refrigeración a temperatura entre -2°C a 3°C.
Distribución	Despacho en planta, transporte terrestre en camión refrigerado, transporte aéreo hacia país destino, transporte terrestre en camión refrigerado hacia bodega en país destino, recolección por el cliente.
Formas de consumo y consumidores potenciales	Producto crudo, el cual se recomienda ser consumido después de su cocción, el cual puede prepararse frito, asado, ahumado, en salsa, también apto para sushi y ceviches. Producto apto para todo tipo de consumidores, no alérgicos al pescado.

Presentación del producto

Producto Tilapia roja entera fresca tipo exportación	Descripción del embalaje Caja térmica de poliestireno de color blanco sellado individualmente con cinta adhesiva transparente impresa con logo de COMEPEZ S.A.
Presentación Caja térmica de poliestireno	Especificaciones termo vacío Termo de 10 Kg. Peso: 0.4 Kg
Peso x unidad (g) 300-600	Dimensiones: Profundidad: 42 cm Ancho: 42 cm Alto: 34 cm

Tilapia roja entera fresca

Características

Organolépticas

Apariencia	Color de piel roja brillante puede presentar manchas negras en su cuerpo (las manchas negras es una característica natural del pescado por ser un híbrido de varias especies, esta característica no representa ningún tipo de riesgo para su consumo humano). Ojos brillantes y globo ocular convexo. Branquias rojo intenso. Escamas adheridas al cuerpo.
Olor	Característico del producto a pescado fresco.
Textura	Firme, elástica. Al ejercer presión retoma posición inicial.
Sabor	Característico de la especie.

Microbiológicas

Parámetros	Especificaciones	Referencias / normas
Recuento Escherichia coli (UFC/g)	10 - 400	Resolución 122/12 Productos de la pesca. Estándar BAP plantas de procesamiento. Anexo 4. Nov 2020.
Recuento Staphylococcus coagulasa positivo (UFC/g)	100 - 1000	
Salmonella s.p./25g	Negativo o Ausencia	
Vibrio cholerae 01 /25g	Negativo o Ausencia	

Fisicoquímicas

Parámetros	Especificaciones	Referencias / normas
Bases Volátiles Totales (mg/100g)	70	Resolución 122/12 Productos de la pesca.
Plomo (Pb) (mg/kg peso fresco)	0.3	
Cadmio (Cd) (mg/kg peso fresco)	0.05	
Mercurio (Hg) (mg/kg peso fresco)	0.5	
Suma de dioxinas (EQT PCDD/ F-OMS)(pg/g peso fresco)	4.0	
Suma de dioxinas y PCB (EQT PCDD/ F- PCB OMS)(pg/g peso fresco)	8.0	
Antibióticos y medicamentos de acuicultura (cloranfenicol, nitrofuranos, colorantes de trifenilmetano, fluoroquinolonas, quinolonas, oxitetraciclina, tetraciclina, sulfonamidas, florfenicol)	No se permiten residuos	Estándar BAP plantas de procesamiento. Anexo 4. Nov 2020.

Tilapia roja entera fresca

Vida útil del producto

15 días en refrigeración (-2°C / 3°C),
manteniéndolo en su material de empaque original.

Información del producto y rotulado



1.

Nombre de exportador
Nombre de importador
Registro sanitario importador

2.

Box ID granja de origen
Consecutivo de etiqueta
Lote de producto
Talla del producto
Peso neto
Forma de captura

3.

Nombre del producto
y especie de la materia prima
Procesado y empackado
Código de exportador
Dirección planta de proceso
Fecha de captura
Fecha de caducidad
Lote comercial
Condiciones de
almacenamiento
Composición
(Declaración de alérgeno).

Certificaciones



Descripción de la Productora

Nombre	Comepez S.A.
Correo electrónico	comercial@comepez.com
Ubicación del cultivo	Represa de Betania
Planta de proceso	Export Pez S.A.S.
Dirección y teléfono planta	Km. 12 vía al sur de Neiva, Huila. Tel:(8) 8736173

Tilapia roja entera fresca

Ficha técnica

Revisiones

Versión	Fecha del	Descripción del cambio
1	Mayo 18 de 2017	Creación del documento.
2	Febrero 16 de 2018	Se incluye sección de distribución. Se amplían las características fisicoquímicas del producto con base en requisitos BAP.
3	Mayo 13 de 2019	Revisión y actualización general de la ficha técnica. Revisión info etiqueta.
4	Marzo 03 de 2020	Revisión de la ficha técnica, se actualiza la información de la etiqueta y referencia del estándar BAP, también se incluye recomendación en la vida útil que es hasta 15 días manteniéndolo en su material empaque original.
5	Mayo 6 de 2021	Revisión ficha técnica, se modifica la talla del producto. Se actualiza la etiqueta y la información, se incluye el Box Id del proveedor de la materia prima y la clasificación BAP del producto. Se incluye el florfenicol entre los antibióticos no permitidos. Se cambia la versión de la norma BAP.
6	Octubre 02 de 2021	Se realiza modificación en las características organolépticas que la apariencia de la tilapia roja puede presentar manchas negras en su cuerpo (las manchas negras es una característica natural del pescado por ser un híbrido de varias especies, esta característica no representa ningún tipo de riesgo para su consumo humano). Se incluye en características fisicoquímicas medicamentos acuicultura según lo referenciado en el estándar BAP plantas de procesamiento. Se actualiza la foto del producto.

Elaboró:

Angie Marcela Quintero
Auxiliar de Laboratorio



Revisó:

Diana Cristina Suárez
Jefe de Laboratorio



Aprobó:

Andrés Macías
Gerente general



Fecha de Aprobación: Mayo 6 de 2021