Cachama entera fresca

Piaractus brachypomus

Composición	100% pescado. No contiene ningún tipo de aditivo o ingrediente.
Peso	10 Kg.
Descripción del producto	Pescado eviscerado sin / con escamas, sin / con agallas, fresco no descongelado.
Descripción general del proceso	Pesca, transporte, sacrificio, lavado, empaque, 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	Mantener en condiciones de refrigeración de -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
Cachama entera fresca tipo exportación

Presentación
Caja térmica de poliestireno

Peso x unidad (g)
400 - 600

Descripción del embalaje
Caja térmica de poliestireno de color blanco sellado individualmente con cinta adhesiva transparente impresa con logo de COMEPEZ S.A.

Especificaciones termo vacío
Termo de 5 Kg.
Peso: 0.4 Kg

Dimensiones:
Profundidad: 50 cm
Ancho: 22 cm
Alto: 25 cm

Cachama entera fresca

Características

Organolépticas

Apariencia	Color de piel plateada brillante. 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.
Cavidad abdominal	Libre de vísceras, grasa y sangre (vejiga natatoria).

Microbiológicas

Parámetros	Especificaciones	Referencias / normas
Recuento Escherichia coli (UFC/g)	10 - 300	Resolución 1407/22 Productos de la pesca Colombia.
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 Colombia.
Plomo (Pb) (mg/kg peso fresco)	0.3	Reglamento (UE) 2023/915
Cadmio (Cd) (mg/kg peso fresco)	0.05	Reglamento (UE) 2025/1891
Mercurio (Hg) (mg/kg peso fresco)	0.5	
Arsénico (As) (mg/kg peso fresco)	0.1	
Suma de dioxinas (EQT PCDD/ F-OMS)(pg/g peso fresco)	3.5	
Suma de dioxinas y PCB (EQT PCDD/ F- PCB OMS)(pg/g peso fresco)	6.5	
Antibióticos y medicamentos de acuicultura (cloranfenicol, nitrofuranos, colorantes de trifenilmetano, fluoroquinolonas, quinolonas, oxitetraciclina, tetraciclina, sulfonamidas, florfenicol)	No se permiten residuos	

Cachama 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 empacado
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

Cachama 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 antibioticos no permitidos. Se cambia la versión de la norma BAP.
6	Diciembre 17 de 2025	Se actualizan valores límites y referencias normativas en la sección de características microbiológicas y fisicoquímicas.

Elaboró:

Diana Cristina Suárez
Directora de inocuidad

Revisó y aprobó:

Andrés Macias
Gerente general

Fecha de Aprobación: 17 de diciembre de 2025