

# 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                                      | <b>Envase primario:</b><br>Unidades de pescado ubicadas dentro de bolsa transparente de polietileno de baja densidad; provista de paños absorbentes.<br><br><b>Envase secundario:</b><br>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 - 400            | Resolución 122/12<br>Productos de la pesca. |
| 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<br>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/<br>F-OMS)(pg/g peso fresco)            | 4.0              |                                             |
| Suma de dioxinas y PCB (EQT PCDD/<br>F- PCB OMS)(pg/g peso fresco) | 8.0              |                                             |

# 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 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 |

## 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.<br>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. |

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