

TILAPIA ROUGE ENTIER FRAIS

TYPE EXPORTATION EUROPE

Oreochromis sp.



| | |
|--|---|
| Composition | 100% poisson, sans aucun additif ni ajout d'ingrédient. |
| Poids | 10 Kg. |
| Description du produit | Tilapia rouge frais, éviscéré, sans / avec écailles, sans / avec branchies. |
| Description générale du processus | Pêche, transport, sacrifice, filettage, nettoyage, emballage, réfrigération, distribution. |
| Emballage | <p>Emballage primaire: Les unités de poisson sont placées à l'intérieur d'un sac transparent en polyéthylène basse densité ; elles sont munies de tampons absorbants.</p> <p>Emballage secondaire: Caisse thermique de polystyrène, pourvue de gel réfrigérant.</p> |
| Conservation et enmagasinage | Maintenir réfrigéré. Température entre -2°C et +3°C. |
| Distribution | Expédition depuis l'usine, transport terrestre en camion réfrigéré, transport aérien vers le pays de destination, transport terrestre en camion réfrigéré vers l'entrepot du pays de destination, enlèvement par le client. |
| Formes de consommation et consommateurs potentiels | Produit cru, dont consommation recommandée après cuisson à la poêle, ou grillé, frit, gratiné ou en sauce. Egalement idéal pour sushi et ceviches. Produit apte pour tout type de consommateur non allergique au poisson. |

PRÉSENTATION DU PRODUIT

| | |
|---|---|
| <p>Produit Tilapia rouge entier frais type d'exportation</p> | <p>Description de l'emballage Caisse thermique en polystyrène blanc scellée individuellement par un ruban adhésif transparent imprimé du logo COMEPEZ S.A.</p> |
| <p>Présentation Caisse thermique en polystyrène</p> | <p>Spécifications de la caisse vide Thermos d'une capacité de 10 Kg. Poids: 0.4 Kg.</p> |
| <p>Poids par unité (grammes) 300-600</p> | <p>Dimensions: Longueur: 42 cm Largeur: 42 cm Hauteur: 34 cm</p> |

CARACTÉRISTIQUES

Organoleptiques

| | |
|-----------|--|
| Apparence | Couleur de peau rouge brillante, peut présenter des taches noires sur le corps <i>(il s'agit d'une caractéristique naturelle du poisson, qui est un hybride de diverses espèces et ne présente aucun risque pour la consommation humaine).</i> Yeux brillants et globe oculaire convexe. Branchies d'un rouge intense. Ecailles adhérentes au corps. |
| Odeur | Caractéristique du produit: poisson frais. |
| Texture | Ferme et élastique, en exerçant la pression la chair reprend sa position initiale. |
| Saveur | Caractéristique de l'espèce. |

Microbiologiques

| Paramètres | Spécifications | Références/ Normes |
|--|--------------------|---|
| Relevé d'escherichia Coli (UFC/g) | 10 - 400 | Résolution 122/12 Produits de la pêche. Standart PAB, usines de processus. Annexe 4, Nov. 2020 |
| Relevé staphylococcuscoagulasa positif (UFC/g) | 100 - 1000 | |
| Salmonelle s.p./25g | Absence ou négatif | |
| Vibrio cholerae 01 /25g | Absence ou négatif | |

Physiochimiques

| Paramètres | Spécifications | Références/ Normes |
|---|--------------------------------|---|
| Bases Volatiles Totales (mg/100g) | 70 | Résolution 122/12 Produits de la pêche. |
| Plomb (Pb) (mg/kg poids frais) | 0.3 | |
| Cadmium (Cd) (mg/kg poids frais) | 0.05 | |
| Mercuré (Hg) (mg/kg poids frais) | 0.5 | |
| Total de dioxines (EQT PCDD/ F-OMS)(pg/g poids frais) | 4.0 | |
| Total de dioxines et PCB (EQT PCDD/ F- PCB OMS)(pg/g poids frais) | 8.0 | Standart PAB, usines de processus. Annexe 4, Nov. 2020 |
| Antibiotiques et médicaments d'aquiculture (Chloramphénicol, nitrofuranes, colorants de triphenilmethane, fluoroquinolones, quinolones, oxitetracycline, sulfonamides, florenicol) | Il n'est pas permis de déchets | |

TILAPIA ROUGE ENTIER FRAIS

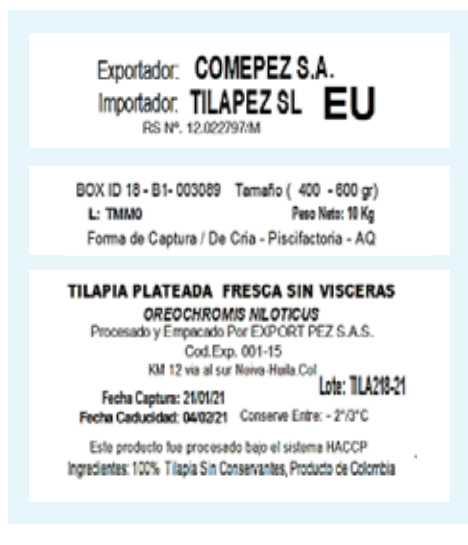
TYPE EXPORTATION EUROPE



VIE UTILE DU PRODUIT

15 jours en réfrigération de -2°C / 3°C,
conservé dans son emballage originel.

INFORMATION DE L'ÉTIQUETTE



1.

Nom de l'exportateur
Nom de l'importateur
Registre sanitaire de l'importateur

2.

Identification de l'exploitation
d'origine
Numération consécutive de
l'étiquette
Lot du produit
Calibre du produit
Poids net
Forme de capture

3.

Nom du produit et espèce de
la matière première
Processus et emballage
Code de l'exportateur
Adresse de l'usine de production
Date de capture
Date d'échéance
Lot commercial
Conditions de conservation
Composition
(Déclaration d'allergéniques)

CERTIFICATIONS



DESCRIPTION DE LE PRODUCTEUR

| | |
|---------------------------------|--|
| Nom | Comepez S.A. |
| Courrier électronique | comercial@comepez.com |
| Localisation de la ferme | Represa de Betania |
| Usine de processus | Export Pez S.A.S. |
| Adresse et téléphone de l'usine | Km. 12 vía al sur de Neiva, Huila. Tel:(8) 8736173 |

FICHE TECHNIQUE

| Révisions | | |
|-----------|----------------------|---|
| Version | Date de modification | Description de la modification |
| 1 | 18 mai 2017 | Création du document |
| 2 | 16 février 2018 | Inclusion de la section de distribution. Les caractéristiques physico-chimiques du produit sont développées en fonction des exigences du PAB. |
| 3 | 13 mai 2019 | Révision du tableau de présentation du produit et d'information de l'étiquette. |
| 4 | 03 mars 2020 | Révision de la fiche technique, le mot "frais" est ajouté au nom commercial, on actualise l'information de l'étiquette et la référence du standart BAP, et on inclut aussi la recommandation de vie utile jusqu'à 15 jours si maintenu dans son emballage d'origine. |
| 5 | 06 mai 2021 | Révision de la fiche technique, les tailles disponibles sont modifiées. L'étiquette est actualisée, on inclut l'identification de la ferme qui fournit la matière première et la classification BAP du produit. Le florphenicol est inclu parmi les antibiotiques interdits. La version de la norme BAP est modifiée. |
| 6 | 02 octobre 2021 | On modifie les caractéristiques organoleptiques du tilapia rouge en ce sens qu'il peut présenter des taches noires sur le corps, dues au fait qu'il s'agit d'un hybride de plusieurs espèces, et ce qui ne présente aucun danger pour la consommation humaine. Sont inclus en caractéristiques physicochimiques les médicaments d'aquaculture selon référencés dans le standart BAP d'usine de processus. On actualise la photo du produit. |

Elaboration:

Angie Marcela Quintero
Auxiliaire de laboratoire



Révision:

Diana Cristina Suárez
Chef de laboratoire



Approbation:

Andrés Macías
Directeur Général



Date d'approbation: 6 mai 2021