

# Tilapia rouge entier frais

Oreochromis sp.



Composition	100% poisson, sans aucun additif ni ajout d'ingrédient.
Poids	10 Kg.
Description du produit	Tilapia rouge frais, éviscétré, sans / avec écailles, sans / avec branchies.
Description générale du processus	Pêche, transport, sacrifice, filetage, nettoyage, emballage, réfrigération, distribution.
Emballage	<p><b>Emballage primaire:</b>            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><b>Emballage secondaire:</b>            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'entrepôt du pays de destination, enlèvement par le client.
Formes de consommation et consommateurs potentiels	Produit cru, dont consommation recommandée après cuisson à la poele, 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

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

# Tilapia rouge entier frais

## Caractéristiques

### Organoleptiques

Apparence	Couleur de peau rouge brillante, peut présenter des taches noires sur le corps (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). Yeux brillants et globe oculaire convexe. Branchies d'un rouge intense. Ecailles adhérées 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 - 300	Résolution 1407/22 Produits de la pêche Colombie.
Relevé staphylococcuscoagulasa positif (UFC/g)	100 - 1000	Norme GSA SPS. Annexe 1. Novembre 2024.
Salmonelle s.p./25g	Absence ou négatif	
Vibrio cholerae 01 /25g	Absence ou négatif	

### Physiochimiques

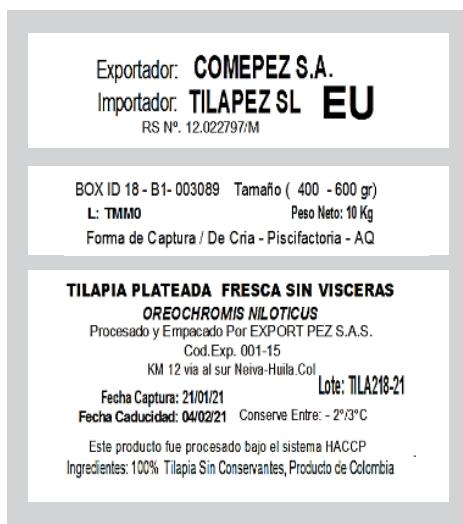
Paramètres	Spécifications	Références/ Normes
Bases Volatiles Totales (mg/100g)	70	Résolution 122/12 Produits de la pêche Colombie.
Plomb (Pb) (mg/kg poids frais)	0.3	Norme GSA SPS. Annexe 1. Nov. 2024.
Cadmium (Cd) (mg/kg poids frais)	0.05	Règlement (UE) 2023/915
Mercure (Hg) (mg/kg poids frais)	0.5	Règlement (UE) 2025/1891
Arsenic (As) (mg/kg poids frais)	0.1	
Total de dioxines (EQT PCDD/ F-OMS)(pg/g poids frais)	3.5	
Total de dioxines et PCB (EQT PCDD/ F- PCB OMS)(pg/g poids frais)	6.5	
Antibiotiques et médicaments d'aquiculture (Chloramphénicol, nitrofuranes, colorants de triphenilmethane, fluoro-quinolones, quinolones, oxitetracycline, sulfonamides, florenicol )	Il n'est pas permis de déchets	
Pesticides	< LOQ	

# Tilapia rouge entier frais

## 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

# Tilapia rouge entier frais

## 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 clasification BAP du produit. Le florphenicol est inclu parmis 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.
7	17 décembre 2025	Les valeurs limites et les références normatives sont mises à jour dans la section consacrée aux caractéristiques microbiologiques et physicochimiques.

Elaboration:

**Diana Cristina Suárez**  
**Directrice de la sécurité alimentaire**

Révision et Approbation:

**Andrés Macias**  
**Directeur Général**

Date d'approbation: 17 décembre 2025