



Filet de tilapia frais

Oreochromis niloticus



Composition	100% poisson, sans aucun additif ni ajout d'ingrédient.
Poids	5 Kg.
Description du produit	Filet de tilapia cru réfrigéré sans épines, sans peau
Description générale du processus	Pêche, transport, sacrifice, filettage, nettoyage, emballage, réfrigération, distribution.
Emballage	<p>Emballage primaire: Couches de filets séparées par un film de plastique transparent, placées dans un sac transparent de polyéthylène de basse densité, pourvu 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'entrepôt 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. Également idéal pour sushi et ceviches. Produit apte pour tout type de consommateur non allergique au poisson.

Présentation du produit

Produit	Description de l'emballage 3 caisses thermiques de polystyrène blanc scellée individuellement par un ruban adhésif transparent imprimé avec le logo de COMEPEZ S.A. et liées ensemble par un ruban adhésif transparent formant un master.
Présentation	Specifications de la caisse vide 0,170 kilos.
Poids par unité (grammes)	Dimensions: Longueur: 39,5 cm Largeur: 29 cm Hauteur: 12,8 cm
Nombre approximatif de filets par caisse	200 - 250
	20 - 25



Filet de tilapia frais

TYPE EXPORTATION EUROPE

Caractéristiques

Organoleptiques

Apparence	Cheveux beige, rose pâle avec ligne centrale rouge brillante.
Odeur	Caractéristique du produit: poisson frais.
Texture	Ferme au toucher.
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 staphylococcus coagulase positif (UFC/g)	100 - 1000	Norme GSA SPS. Annexe 1. Novembre 2024.
Salmonelle s.p./25g	Absence ou négatif	
Vibrio cholerae O1 /25g	Absence ou négatif	

Physicochemical

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-OMS)(pg/g poids frais)	6.5	
Antibiotiques et médicaments d'aquiculture (Chloramphénicol, nitrofuranes, colorants de triphenilméthane, fluoroquinolones, quinolones, oxitetracycline, sulfonamides, florenicol)	Il n'est pas permis de déchets	
Pesticides	< LOQ	



Filet de tilapia 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



Filet de tilapia 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 standard PAB, 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 PAB du produit. Le florphenicol est inclus parmi les antibiotiques interdits. La version de la norme PAB est modifiée.
6	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