

# 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><b>Emballage primaire:</b> 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><b>Emballage secondaire:</b> Caisse thermique de poliestyrène, 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. Egalement idéal pour sushi et ceviches. Produit apte pour tout type de consommateur non allergique au poisson.

## Présentation du produit

<b>Produit</b> Filet de tilapia frais type d'exportation	<b>Description de l'emballage</b> 3 caisses thermiques de poliestyrène 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 máster.
<b>Présentation</b> Caisse / 5 Kg	<b>Specifications de la caisse vide</b> 0,170 kilos.
<b>Poids par unité (grammes)</b> 200 - 250	<b>Dimensions:</b> Longueur: 39,5 cm Largeur: 29 cm Hauteur: 12,8 cm
<b>Nombre approximatif de filets para caisse</b> 20 - 25	

# Filet de tilapia frais

## Caractéristiques

### Organoleptiques

Apparence	Chair 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 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	

### 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
Mercuré (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 triphenilmethane, 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

Exportador: <b>COMEPEZ S.A.</b>		<b>EU</b>
Importador: <b>TILAPEZ SP SL</b> RS N°. 12.022797/M		
BOX ID 18 - B1- 000314 L: DRO1	Tamaño (200-250 gr) Peso Neto: 5 Kg	
Forma de Captura / De Cria - Piscifactoria - AQ		
<b>FILETE FRESCO DE TILAPIA SIN PIEL</b> <b>OREOCHROMIS NILOTICUS</b> Procesado y Empacado Por EXPORT PEZ S.A.S. Cod.Exp. 001-15 KM 12 via al sur Neiva-Huila, Col Fecha Captura: 05/08/20 Fecha Caducidad: 19/08/20 LOTE: TILA184-20 Conserve Entre: - 2°/3° C Este producto fue procesado bajo el sistema HACCP Ingredientes: 100% Filetes de Tilapia Sin Conservantes, Producto de Colombia		

### 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 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