FICHA TECNICA DEL PRODUCTO - COMERCIALIZADOR

A. NOMBRE DEL PRODUCTO:

PESCADO FRESCO (LENGUADO) UNIDAD

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

PESCADO FRESCO (LENGUADO) UNIDAD Lenguado Pescado entero empacado en fresco, en bandeja debidamente etiquetada donde se evidencie el peso del producto y su fecha de vencimiento. Debe llegar congelado previamente. Conservación solo por hielo. temperatura de recepcion -2 grados centígrados. Unidad por 500 grms

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

Bolsa X 500 Gramos y/o los permitidos en el numeral 5.3 de la Resolución 5109 de 2005

D. TIPO DE ENVASE

Bolsa, cumpliendo los reglamentos aplicables establecidos en la Resolución 683 de 2012, 4142 de 2012, 4143 de 2012.

E. MATERIAL DE ENVASE

Plastico, cumpliendo los reglamentos aplicables establecidos en la Resolución 683 de 2012, 4142 de 2012, 4143 de 2012.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

Lo indicado por el fabricante en su empaque

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) :

Lo indicado por el fabricante en su empaque

H. VIDA UTIL ESTIMADA :

Seis meses de vida útil del producto y/o lo indicado en la etiqueta en la cual se declarará su fecha de vencimiento

I. PORCION RECOMENDADA

El tamaño de la porción debe ser acorde a la dieta nutricial del consumidor

J. GRUPO POBLACIONAL

Va dirigido a todo tipo de población

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable del producto:

Nombre del Responsable del producto FRANCISCO J. TOCORA **Firma:**

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**