FICHA TECNICA PESCADO – FILETE DE MERLUZA

1. DATOS DE LA EMPRESA COMERCIAL

NOMBRE EMPRESA:	EL IMPERIO DE LAS CARNES
DIRECCIÓN:	CRA. 59B No.131-57
Nº TELÉFONO:	6014796680
Nº CELULAR	3143872938

2. DATOS DEL IMPORTADOR

NOMBRE EMPRESA:	MMV.
DIRECCIÓN:	AUTIOISTA NORTE # 169 LOCAL 115
Nº TELÉFONO:	7047780

3. MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

3.1. MATERIAS PRIMAS

DESCRIPCIÓN	ESPECIE	MÉTODO DE PRODUCCIÓN	ARTE DE PESCA
Merluza del cabo	*Merluccius spp. (Merluccius capensis, Merluccius paradoxus...)*	Atlántico Sudeste	Redes de arrastre Sedales y anzuelos

3.2. INGREDIENTES

Puede contener **crustáceos y moluscos.**

3.3. LISTA ALÉRGENOS

Información relativa a la presencia de alérgenos alimentarios con arreglo al Reglamento (EU) Nº 1169/2011.
(SI) Indica la presencia, (PC) indica la posible presencia de sus trazas debido a un proceso de elaboración. (NC) Indica que no contiene el alérgeno.

Presencia de:	SI	PC	NC
*Cereales que contengan gluten			x
*Crustáceos y productos a base de crustáceos		x	
*Huevo y productos a base de huevo			x
*Pescado y productos a base de pescado	x		
*Cacahuete y productos a base de cacahuete			x
*Soja y productos a base de soja			x
*Leche y sus derivados (incluida lactosa)			x
*Frutos con cáscara y derivados			x
*Apio y productos derivados			x
*Mostaza y productos derivados			x
*Sésamo y productos a base de sésamo			x
*Dióxido de azufre y sulfitos (>10ppm de SO2)			x
*Altramuces y productos a base de altramuces			x

Fecha: 02/01/2022

Presencia de:	SI	PC	NC
*Moluscos y productos a base de moluscos		x	
OGM > 0,9%			x

4. CARACTERISTICAS DE PRODUCTO TERMINADO

4.1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Filetes de merluza con piel, ultracongelados, sin glaseo. Envueltos individualmente en bolsa plástica. Envasado en caja de5kg.

Clasificación:

2/4 Oz. 55g – 115g. Cod 173010
4/6 Oz . 115g – 170g. Cod 173011
6/8 Oz. 170g – 230g. Cod 173012

4.1.1. DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Filete de merluza con piel 5 kg Ultracongelado Pescanova.

4.2. CARACTERISTICAS NUTRICIONALES

	Por 100 g Crudo
Valor Energético (kJ)	318
Valor Energético (kcal)	75
Grasas (g)	1,8
de las cuales saturadas (g)	0,4
Hidratos de Carbono (g)	0
de los cuales azúcares (g)	0
Proteínas (g)	14,8
Sal (g)	0,35
Omega 3 EPA + DHA (mg)	411

4.3. CARACTERISTICAS DE CALIDAD

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Materia extraña	Ausencia	Visual	Continuo	Control Calidad

4.4. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Listeria	<= 100 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	Trimestral	Laboratorio Interno
Salmonella / 25g	Ausencia	NF ISO 6579	Trimestral	Laboratorio Interno

4.5. CARACTERISTICAS QUÍMICAS

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Cadmio	< 0,05 mg/Kg peso fresco	AOAC 999.11	1 /caladero y campaña	Laboratorio externo
Mercurio	< 0,5 mg/Kg peso fresco	Espect. absorción atómica	1 / caladero y campaña	Laboratorio externo
Plomo	< 0,3 mg/Kg peso fresco	Espect. absorción atómica	1 / caladero y campaña	Laboratorio externo

4.6. PREPARACIÓN

Descongelar y preparar al gusto.

4.7. MARCADO DE FECHAS

Cada filete contiene fecha de vencimiento y lote individualmente

4.8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO / CONSERVACIÓN

Mantener a -18ºC hasta la fecha de consumo preferente. No volver a congelar una vez descongelado.

5. ENVASADO PALETIZACION Y ECOTASA

Unidad de venta básica					
Descripción	**Nº Elemen.**	**P. Uni.(g)**	**P. Tot.(g)**	**Dimensiones(mm) (L x ancho x alto)**	**Material**
Bolsa individual	1	2,5	2,5	330 X 120 X 25mic	LDPE

Caja o Retráctil					
Descripción	**Nº Elemen.**	**P. Uni.(g)**	**P. Tot.(g)**	**Dimensiones(mm) (L x ancho x alto)**	**Material**
Caja Máster (tapa+fondo)	1	230	245	382 x 245 x 60	Cartón Corrugado

FICHA TECNICA PESCADO – FILETE DE MERLUZA

Descripción	Nº Elemen.	P. Uni.(g)	P. Tot.(g)	Dimensiones(mm) (L x ancho x alto)	Material
Film de embalaje	1	300	300		Plástico
Etiqueta pallet	2	5	10	210x150	Papel

Peso neto unidad de venta (g):	5.000
Nº de unidades de venta por caja o retráctil:	1
Peso neto por caja o retráctil (g):	5.000
Nº de cajas o retráctil por pallet:	200
Peso neto del pallet (g):	1.000.000

Fecha: 02/01/2022

Nombre del Producto (SIBOL)	**CARNE Y VISCERAS DE BOVINO Cód. 40137**
Nombre Comercial del Producto	LOMO DE RES LIMPIO
Calidad	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 NTC 4271 Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembrede 2009, sobre la guía de transporte de carneResolución 240de 2013 Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud
Generalidades	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, ola separación de los músculos de la estructura ósea, estaseparación puede hacerse retirando el o los músculos queconstituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Lomo de res, es la parte que está debajo del espinazo de lares. Pieza limpia, libre de grasa y aponeurosis, hematomas, sin contenido ruminal, sin aditivos, con o sin cordón.
Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Esta carne debe ser de color rojo brillante, fresca, no debe presentar manchas verdes, mal olor, suciedad o estar congelada. Dicho lomo tienes que estar limpio sin grasa ni rila.
Requisitos Específicos	EL PRODUCTO DEBE PROCEDER DE NOVILLO CINCO ESTRELLAS El producto refrigerado se requiere con una vida útil mínima detres (03) días. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre1ºC y 4ºC cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frio. El proveedor debe estar certificado con HACCP de Frigoríficoy Proveedor. Certificado Favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario

	de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Visita Técnica) y Vehículo de transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. El proveedor deberá certificar que los productos proceden de Novillos de 5 estrellas, como se exige en la presente ficha técnica.
Empaque y rotulado	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con el nombre del producto, nombre del productor o empacador, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote y peso. Rotulado cumplir con la Resolución No 005109 de Min Protección Social fechas de vencimiento.
Presentación	Empacado por unidad, aproximadamente 1,5 kilos en bolsa de polietileno al vacio que proteja la calidad del producto.

Nombre del Producto (SIBOL)	**CARNE DE CERDO Cód. 40139**
Nombre Comercial del Producto	**LOMO DE CERDO LIMPIO**
Calidad	El producto debe cumplir con la Res. Min. Protección Social 4282/2007.
Generalidades	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo. Lomo de cerdo, producto proveniente de la parte superior del cerdo. El **lomo de cerdo** se trata de cada una de las dos piezas dela carne del cerdo que están junto al espinazo y bajo las costillas del animal. Suele tener una forma cilíndrica. Es frecuenteencontrarlo secado al aire o preparado en adobo. En la cocina española es frecuente encontrarlo en forma de bocadillo pequeño en los que se denomina "montado de lomo".
Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. Esta carne debe ser de color rosado grisáceo o color rosa delicado, fresca, No debe mostrar manchas verdes, mal olor, suciedad o estar congelada. Debe estar completamente limpio.
Requisitos Específicos	El proveedor debe estar certificado en: El proveedor deberá estar certificado con HACCP frigorífico y proveedor. Certificado favorable en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte y vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación. El producto debe cumplir los requisitos del cerdo. Min. Protección Social 4282/2007 Articulo 76 y 78. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre,etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha devencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Rotulado cumplir con la Resolución No 005109 del 2005 Min Protección Social y fechas de vencimiento.

Empaque y rotulado	Debe llegar al servicio en bolsas plásticas empacada al vacío, bien selladas, sin presencia de hielo escarchado agua o sangre, en recipientes adecuados para este tipo de producto. Temperatura máxima de recibo 7°C. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas
Presentación	Empacado por unidad, aproximadamente 1,5 kilosen bolsa de polietileno al vacio que proteja la calidad del producto.

Nombre del Producto (SIBOL)	**CARNE Y VISCERAS DE BOVINO Cód. 40137**
Nombre Comercial del Producto	**CADERA DE RES**
Calidad	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 2905 ce 2007 NTC 4271 Cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne
Generalidades	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, ola separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino Este corte corresponde a los cuartos traseros de la res. Debe presentar color rojo oscuro, libre de grasa. No debe mostrar manchas verdes, mal olor, mal color ni viscosidad al tacto.
Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano Piezas limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color, olor y textura, característicos de carne de res fresca. Color rojo intenso blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.
Requisitos Específicos	**EL PRODUCTO DEBE PROCEDER DE NOVILLO CINCO ESTRELLAS** El producto refrigerado se requiere con una vida útil mínima de tres (03) días. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre1ºC y 4ºC cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frio. El proveedor debe estar certificado con **HACCP de Frigorífico yProveedor.** Certificado Favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario deINVIMA a establecimiento o planta de producción (Visita Técnica) yVehículo de transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. El proveedor deberá certificar que los productos proceden de Novillos de 5

	estrellas, como se exige en la presente ficha técnica. Lo anterior en cada una de las entregas.
Empaque y rotulado	Debe llegar al servicio en bolsas plásticas empacada alVacío, bien selladas, sin presencia de hielo escarchado de agua o sangre, en recipientes adecuados para este tipo de producto. Temperatura máxima de recibo 7°C. Las bolsas deben estar rotuladas según Resolución 5109 de 2005 con fecha de vencimiento, numero de lote, fecha de empaque.
Presentación	Empacado en bolsa de polietileno al vacio de 1000 gramos.

Nombre del Producto (SIBOL)	**CARNE Y VISCERAS DE BOVINOCÓD. 40137**
Nombre Comercial del Producto	**CARNE DE RES MOLIDA ESPECIAL**
Calidad	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007, Resolución 240 de 2013 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne
Generalidades	El producto debe ser elaborado a partir del corte fino lomo de brazo ybola de brazo, correspondientes al cuarto delantero de la res. El corteusado debe estar libre de tejido conectivo, nervios y grasa, debe cumplircon lo establecido en la Res. Min. Protección Social 2905 / 2007. Dichas piezas individuales deben estar limpias, libres de grasa, materiafecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de refresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sinbabosidad. El producto debe someterse a proceso de molido en discode tamaño 4 mm.ó fino.
Requisitos generales	Carne fresca sometida a un proceso de molienda - Producto resultante de la limpieza del corte fino de carne de res. - Formulación: 80% carne – 20% grasa - Libre materia fecal, tejido conectivo, nervios y grasa excesiva. - Carne fresca. - Producto obtenido de la carne bovina en canal 5 estrellas. - El producto debe provenir de plantas de beneficio autorizados por el INVIMA
Requisitos Específicos	LA CARNE DEBE SER MAGRA. **EL PRODUCTO DEBE PROCEDER DE NOVILLO CINCO ESTRELLAS** El producto refrigerado se requiere con una vida útil mínima de tres (03) Días. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de Enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para laEntrega del producto. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre1ºC y 4ºC cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo Caso se deberá conservar la cadena de frio. El proveedor debe estar certificado con **HACCP de Frigorífico y Proveedor.** Certificado Favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Visita Técnica) y Vehículo de transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. El proveedor deberá certificar que los productos proceden de Novillos de 5 estrellas, como se exige en la presente ficha técnica. Lo anterior en cada una de las entregas.
Empaque y rotulado	- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada.
Presentación	Empacado en bolsa polietileno al vacio de 1000 gramos

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	**CÓDIGO:** ST-CA-01-FT-01 **VIGENCIA DESDE:** 17/06/2021 **VERSIÓN:** 2

Nombre del Producto(SIBOL)	**CARNE Y VISCERAS DE BOVINOCÓD. 40137**
Nombre Comercial del Producto	**HIGADO DE RES**
Calidad	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007, Resolución 240 de 2013 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No.2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne
Generalidades	Víscera de la **res** ubicada en la parte derecha del abdomen., correspondientes al cuarto delantero de la res. El corte usado debe estar libre de tejido conectivo, nervios y grasa, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social 2905 / 2007. Dichas piezas individuales deben estar limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de refresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. este corte para saber que esta fresco se reconoce si tiene un olor limpio (evita aromas rancios o almisclosos). **Su textura debe ser firme y no debe tener manchas**. Si no lo vas a preparar inmediatamente después de la compra, **consérvalo refrigerado de uno a dos días o congelado, de tres a cuatro meses**.
Requisitos generales	- Producto resultante de la limpieza del corte fino de carne de res. - Formulación: 80% carne – 20% grasa - Libre materia fecal, tejido conectivo, nervios y grasa excesiva. - Carne fresca. - Producto obtenido de la carne bovina en canal 5 estrellas. El producto debe provenir de plantas de beneficio autorizados porel INVIMA
Requisitos Específicos	Conservar refrigerado entre 0 y 3ºC. La fecha de consumo preferente se encuentra en la etiqueta adjunta al producto, y corresponde a 10 días para el producto fresco sin envasar y 25 días para el producto envasado al vacío. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de Enfriamiento, vehículo frigorífico con certificación ATP, El personal debe contar con la dotación completapara la entrega del producto. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre1ºC y 4ºC cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo Caso se deberá conservar la cadena de frio. El proveedor debe estar certificado con **HACCP de Frigorífico y Proveedor.**

Empaque y rotulado	- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada.
Presentación	Empacado en bolsa polietileno al vacio de 1000 gramos

Nombre del Producto (SIBOL)	**CARNE DE POLLO 40144**
Nombre Comercial delProducto	**PECHUGA DE POLLO**
Calidad	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Resolución 4287de 2007 del ministerio de la Protección Social Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud.
Generalidades	Pollo en canal es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo su piel, grasa, tendones y vasos, proveniente de pollos domésticos (ave galliforme de la familia *Phasianidae*), en edad de sacrificio que han sido declarados aptos para el consumo Humano. Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente Corte para su comercialización.
Requisitos generales	La pechuga de pollo es un alimento rico en vitamina B3 ya que 100 g. de esta carne contienen 11,57 mg. de vitamina B3. Este alimento también tiene una alta cantidad de proteínas. La cantidad de proteínas que tiene es de 24,12 g por cada 100 g. La pechuga de pollo se encuentra entre los alimentos bajos en azúcar ya que este alimento no contiene azúcar.
Requisitos Específicos	La carne debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad Establecidos en la Resolución 4287 de 2007 del Ministerio del a Protección Social.
Empaque y rotulado	La carne de pollo deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al Transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social para materias primas
Presentación	Por unidad empacado al vacío.