CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121537	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescado	Pescado congelado

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO
Suministro de Pescado congelado

DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de Pescado congelado
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de mojarra roja 400 a 500 gramos
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO	Pescado
UNIDAD DE MEDIDAD	Unidad
ITEM	**DESCRIPCION**
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Mojarra Roja por 400 a 500 g** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Pescado entero de origen nacional. La mojarra o tilapia es de cultivo intensivo en estanque y en jaulas flotantes en lagunas. Su carne es blanca firme y muy suave.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN Mojarra, sin agallas, sin escamas y eviscerada, 20% de glas o agua	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Roja en su piel y la carne es de color blanco
Olor	Característico de la especie
Sabor	Característico de la especie
Textura	Tejido magro. Firme y elástico al tacto
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012	
Bases volátiles	70 mg/100g
Plomo	0,30mg/Kg
Cadmio	0,1mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012	
NPM de Coliformes Fecales /g	4 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000

Detección de V. Cholerae/25g	Ausente
Detección Salmonella spp./25g	Ausente
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA RESOLUCION 719 DE 2015 (marzo 11)	
Riesgo	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL Tabla de composición de alimentos colombianos 2015 (ICBF)	
Calorías	92 kcal
Proteína	16,97 g
Grasa	2,23 g
Colesterol	46 mg
Sodio	39 mg
Potasio	275 mg

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES

Mojarra roja entera de 200 a 220 g, empacada individualmente, en bolsa plástica grado alimentario embalado en canastilla plástica. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado/congelado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. . Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.

REFERENCIA NORMATIVA

Decreto 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia
Decreto 60 del 2002 del Ministerio de Salud
RESOLUCIÓN 2906 del 2007 Ministerio de Protección Social
RESOLUCION 333 DE 2011 Ministerio de Protección Social
RESOLUCIÓN 670 de 2007 Ministerio de la Protección Social
NTC 5443 – PRODUCTOS PROVENIENTES DE LA ACUICULTURA. BUENAS PRACTICAS DE PROCESO, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE LAS ESPECIES CACHAMA, MOJARRA - TILAPIA Y TRUCHA
Resolución 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social
Resolución 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social
Resolución 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social
Resolución 2505 de 2004 de Ministerio de transporte
Resolución 2674 del 2013 Ministerio de protección social
Decreto 561 del 1984 Ministerio de Salud
Resolución 676 del 2007 Ministerio Protección Social.

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

12 meses en congelación a -18 °C. ± 2°C

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Dirigido al público en general, consumase cocido

USO PREVISTO Y NO PREVISTO

No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmicoNo presente uso no previsto

RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO

Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública