DISTRIBUIDORA EL AMAZONAS	**SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD**	**CÓDIGO: SGC-FT-36**
		VERSIÓN: 02
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	**FECHA: 01/02/2023**
		PÁGINA 1 DE 2

PRODUCTO	**FILETE DE BASA X 1000 g, TALLA 6 X Kg**			**CODIGO: 223**
CLIENTE:	GENERAL	**MARCA**	DISTRIBUIDORA EL AMAZONAS	

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO

FILETE DE BASA X 1000 g, TALLA 6 X Kg

PRESENTACIÓN COMERCIAL

20% DE GLASEO	PESO BRUTO: 1000 g	PESO NETO: 800 g
30% DE GLASEO	PESO BRUTO: 1000 g	PESO NETO: 700 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Filetes de pescado basa: crudo, sin piel ni espinas. Lonjas congeladas y glaseadas individualmente, de tamaño y forma irregular, separadas del cuerpo mediante cortes paralelos a la espina dorsal. En presentación de seis unidades por empaque individual.

INGREDIENTES

Carne de basa sin piel ni espinas, agua, regulador de Acidez (Polifosfato de sodio E452i)

NOMBRE CIENTÍFICO DE LA ESPECIE

Pangasius Hypophthalmus

DECLARACIÓN DE ALERGÉNOS

Este producto contiene ingredientes que puede causar hipersensibilidad: pescado y sus derivados (Pescado basa)

PROCEDENCIA

Este producto es proveniente de cultivos de Vietnam, procesado en Vietnam

REGISTRO SANITARIO

De acuerdo a las excepciones dadas en el artículo 37 de la resolución 2674 de 2013, **NO REQUIERE RSA, PSA, NSA**.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CARACTERÍSTICAS	METODO	FRECUENCIA	ESPECIFICACIÓN
Color	Sensorial	Cada Lote	Carne blanca, leves visos color rosa pálido.
Olor	Sensorial	Cada Lote	Característico del producto
Textura	Sensorial	Cada Lote	Firme al tacto, elástica y brillante
Sabor	Sensorial	Cada Lote	Característico del producto.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS	LIMITE MÁXIMO
B.N.V.T.	**70 mg/100g**
Mercurio	**0,5 mg/Kg**
Cadmio	**0,05 mg/Kg**
Plomo	**0,3 mg/Kg**

ADITIVOS ALIMENTARIOS

Agente regulador de acidez y retenedor de humedad (Polifosfato de sodio E452i)

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

REQUISITOS	LÍMITE MÁXIMO
Eschericha coli	**400 ufc/g**
Salmonella spp	**Negativo**
Staphylococcus aureus coagulasa (+)	**1000 ufc/g**
Vibrio cholerae	**Negativo**

PROCESO DE ELABORACIÓN

En planta productora: La materia prima (Basa), es cosechada de las piscinas de cultivos para ser llevadas a las plantas de acondicionamiento y procesamiento del producto. Una vez es inspeccinado, inicia su proceso con el eviscerado del pescado. Posteriormente pasa a un área de fileteo, retirando la carne del esqueleto y cabeza. Los filetes pasan continuamente por una máquina que retira la piel en solo segundos. Luego se realiza la inspección de cada filete, limpiando los residuos de piel mediante un recorte. Después son ubicados uno a uno por la banda que los llevará al equipo de congelación individual, de allí sale el filete congelado y glaseado, listo para pesaje y empaque. Es rotulado, embalado y guardado en camara de congelación por debajo de -18°C.

VIDA ÚTIL

24 meses a Temperatura de -18°C

EMPAQUE Y EMBALAJE			
EMPAQUE	**PRIMARIO**	**SECUNDARIO**	
Material	Bolsa polinylon 25 X 45	Material	Caja de cartón impresa
Dimensiones	25 cm x 45 cm x 65 micras	Dimensiones	46,5 cm X 28,5 cm X 16,5 cm / 10 uds

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Conservar en congelación por debajo de -18°C, el transporte debe realizarse en vehículos con sistema de congelación manteniendo -18°C, conservando la cadena de frio.

ESPECIFICACIÓN ETIQUETA (RESOLUCIÓN 5109)

1. **Nombre del producto**: Filete de basa 6 x kg . **2. Contenido**: Peso Bruto 1000 g Peso Neto:800g - Peso Neto:700 g. **3**.**Empacador**: Importado por Distribuidora el Amazonas S.A.S, Nit: 900.793.253-3. Planta: Cra: 47G, Calle 78C Sur-86,Sabaneta, Antioquia, Colombia. TELEFONO: (604) 6046300. Central Mayorista Bloque 8 Local 20 Itaguí-Antioquia. Presenta información de planta productora. **4. Codificación de Lote**. El lote esta indicado por 6 dígitos que corresponden a la fecha en la que es empacado, en el cual los dos primeros indican el día, los dos siguientes el mes y los dos últimos el año. Cuando el producto es terminado en la planta maquiladora, la codificación del lote estará indicada con la codificación especifica de la planta empacador. **5. Fecha de vencimiento:** en orden secuencial y de forma numérica dia/mes/año. **6. Coservación**: Especificaciones en las sesiones de condiciones de almacenamiento, transporte y uso previsto. **Codigo de Barras: 7700010000245**

USO PREVISTO

Filete de pescado para consumo de toda población, consumo después de cocción. Una vez descongelado preparar y consumir en el menor tiempo posible. La mala conservación y uso inadecuado del producto puede generar afectación en la salud del consumidor.

NO CONFORMIDAD EN EL PRODUCTO

Generales	Presentar coloración y olores objetables, u otras condiciones organolépticas que indiquen alteración o descomposición del producto. Textura pastosa o gelatinosa de la carne, junto con un porcentaje de humedad mayor de 86%.
Contaminantes	Cualquier materia que no provenga del pescado y que constituya o no un peligro para la salud del consumidor.
Presentación	Presentar deshidratación en más del 5% de la superficie de cada pieza, manisfestándose en la pérdida del color de la carne y la piel. Unidades de empaque rotos, sin rotulación, sin declaración de lote, sin fecha de vencimiento. Presentar menor cantidad de producto de lo declarado.

LEGISLACIÓN

Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013: Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas que ejercen las actividades de fabricación, procesamiento de alimentos. Resolución 776 de 2008 y Resolución 122 de 2012: Requisitos técnicos, fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos para consumo humano. Resolución 1407 de 2022: Por lo cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinadas para consumo humano. Resolución 5109 del 2005: Rotulado y etiquetado de alimentos, etiquetado nutricional de alimentos. Resolución 810 de 2021: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal. Resolución 2492 de 2022. Modifica la resolución 810 de 2021 sobre etiquetado de tabla nutricional y frontal.

Elaborado por:	**Revisado Por:**	**Aprobado por:**
Lider y/o Auxiliar de la calidad e inocuidad	**Directora de Calidad**	**Gerencia**