

FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA FILETE DE BAGRE(BASA)
PANGASIUS HYPOPHTHALMUS

CÓDIGO: 11	VERSIÓN: 0	FECHA: Enero de 2021

1. INFORMACIÓN DEL PROVEEDOR

Razón social de la empresa	**VELAMAR SEA FOOD SAS**
NIT o numero de identificacion comercial de la empresa	900792825-1

MARCAS:***FRESMAR, MACO,GRAN LANGOSTINO,PESCO,ELMAR***

1.1 Información de contacto comercial

Ubicación de oficinas comerciales	Cra 48 # 85-01 Itagui
Nombre contacto comercial	**Yeiner Velasquez Rios**
Teléfono y mail	3218032989 velamarseafood@gmail.com

1.2 Información de contacto en planta

Ubicación de planta de fabricación	Vietnam, HUNG VUONG CORPORATION
Nombre contacto calidad	Roger Navarro
Teléfono y mail	3006636090 rendigra@hotmail.com

2. INFORMACIÓN BÁSICA DEL PRODUCTO

2.1 Denominación legal

Bagre/Bassa

2.2 Denominación de fantasía o comercial

Filete de Bagre (Basa)

2.3 Registro sanitario

N/A Producto no requiere Registro Sanitario

2.4 Legislación aplicable al producto

Decreto 561 de 1984 ,Resolucion 2674 de 2013,
Resolucion 5109 de 2005, Resolucion 122 de 2012, Resolucion 683 de 2012

2.5 Listado de ingredientes

Bagre/Basa

2.6 Procedencia

Vietnam

2.7 Empresa que Envasa

Velamar sea Food

2.8 Empresa que Comercializa

Velamar sea Food

2.9 Empresa que importa

Varios. Se compra según precio y disponiblidad del mercado

3. DETALLE DE INGREDIENTES

La formulación debe ser abierta

INGREDIENTE	***%***	***PROVEEDOR (ES)***	***ORIGEN***
Bagre/Basa	100	**Varios**	**Vietnam**
N/A		**N/A**	
N/A		**N/A**	
N/A		**N/A**	

4. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

4.1 Características dimensionales y peso

Peso bruto de 1000 g , Neto 800 g

ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	TOLERANCIA	REF. NORMATIVA
(*) Largo	Este producto es amorfo por naturaleza			
(*) Ancho				
(*) Alto				
(*) Espesor				
(*) Peso neto				
(*) Peso drenado				

(*) Ejemplos, en este campo se especifican cada una de las características que apliquen para el producto.

4.2 Características sensoriales

ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	TOLERANCIA	REF. NORMATIVA
(*) Apariencia	Sensorial	Curvado naturalmente, rígido	No aplica	Decreto 561 de 1984
(*) Escala de color	Visual	Amarillosa	Rosada	
(*) Olor	Sensorial	Característico al producto	Característico al producto	
(*) Sabor	Sensorial	Característico al producto	Característico al producto	
(*) Textura	Sensorial	Sólido en congelación	No aplica	

(*) Ejemplos, en este campo se especifican cada una de las características que apliquen para el producto.

4.3 Características fisicoquímicas

ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	TOLERANCIA	REF. NORMATIVA
(*) Humedad	N/A	N/A	N/A	
(*) Ph	N/A	N/A	N/A	
(*) Densidad	N/A	N/A	N/A	

(*) Ejemplos, en este campo se especifican cada una de las características que apliquen para el producto.

4.4 Características microbiológicas

ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	TOLERANCIA	REF. NORMATIVA
(*) Salmonella	Analitico	Negativo		Res 122 de 2012
(*) E. Coli	Analitico	10 - 400 ufc/g		Res 122 de 2012

(*) Ejemplos, en este campo se especifican cada una de las características que apliquen para el producto.

Adjuntar el análisis de laboratorio de 2 lotes del producto.

5. CARACTERÍSTICAS DEL PROCESO

5.1 Procesos tecnológicos empleados

Linea de secuencia intermitente de operaciones combinadas (semi mecanizado) Maquina - Manual - Maquina-Almacenamiento

5.2 Condiciones o procesos relacionados con la vida útil del producto

Filete de Bagre y congelacion a -18°C incluye almacenamiento

5.3 Diagrama de flujo **(*)**

Indicar los puntos de control y los puntos críticos del proceso.
(*) Relacionar en la pestaña correspondiente de este documento

6. ETIQUETADO

6.1. Composición Nutricional

6.1.1 Tabla nutricional **(*)**

(*) Relacionar en la pestaña correspondiente a este documento

N/A

6.1.2 Propiedades nutricionales que se destacan como información en el producto

Descriptor / Propiedad nutricional o valor destacado	Fundamento técnico y método de validación	Referencia legal
N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A

6.2 Vida Útil

12 meses

6.2.1 Duración Comercial

Conservar a -18°C

6.2.2 Metodología Empleada

Cava de Congelacion

6.3 Identificación de lote y fecha de vencimiento

Codigo materia prima/Dia/mes/año

6.5. Instrucciones de uso - preparación - conservación - advertencias

Consumir tras proceso de coccion de acuerdo a sus preferencias
6.6 Mercado objetivo y población vulnerable
6.6.1 Mercado objetivo
Publico en general
6.6.2 Alérgenos
N/A
6.6.3 Ref. legal / Científica para inclusión / Exclusión
N/A
6.6.4 Intoelrantes
N/A
6.6.5 Ref. legal / Científica para inclusión / Exclusión
N/A
6.6.6 Grupos vulnerables
N/A
6.6.7 Ref. legal / Científica para inclusión / Exclusión
N/A
6.7 Arte gráfica y Etiqueta/Envase primario
Sticker en propitileno con su trazabilidad e informacion legal
6.8. Arte gráfica de envase secundario/caja.
Sticker en propitileno con su trazabilidad e informacion basica
7. ENVASE, EMBALAJE, DISTRIBUCIÓN
Almacenamiento en cavas de congelacion superior a -18° en arrumes de cajas de carton corrugada con maximo de 5 cajas x arrume.
7.1 Envase primario Polietileno de baja densidad grado alimenticio
7.1.1 Descripción de envase en contacto directo con el producto
Envase plastico sellado al calor
7.1.2 Composición del envase
Polietileno de baja densidad grado alimenticio
7.1.3 Tipo de sello, aislación y/o barrera de protección proporcionada por el envase
Sellado al calor

7.1.4 Condición del envase
7.1.5 Formatos y dimensiones
Calibre 70 , 20 x 30 cm
7.1.6 Legislación asociada
Resolucio 683 de 2012
7.2 Envase Secundario (Material en contacto directo con el empaque primario) Tipo de material del empaque, calibre, dimensiones, tipo de selle.
7.2.1 Descripción de envase en contacto directo con el producto
Caja carton corrugada
7.2.2 Composición del envase
N.A
7.2.3 Tipo de sello, aislación y/o barrera de protección proporcionada por el envase
N.A
7.2.4 Condición del envase
N.A
7.2.5 Formatos y dimensiones
N.A
7.2.6 No. de unidades de producto terminado que contiene
10 unidades
7.2.7 Legislación asociada
7.3. Embalaje
7.3.1 Descripción de embalaje
bolsa laminada polietileno calibre 70 micras
7.3.2 Composición de embalaje
bolsa laminada polietileno calibre 70 micras
7.3.3 Tipo de sello, aislación y/o barrera de protección proporcionada por el embalaje
bolsa laminada polietileno calibre 70 micras
7.3.4 Dimensiones
medidas de 20 x 30 cm

7.3.5 Condición del embalaje

N.A

7.3.6 No. de unidades que contiene y formato

10 unidades

7.3.7 Legislación asociada

7.4 Condiciones de almacenamiento y transporte

7.4.1 Descripción de presentación en transporte

Furgon Congelado

7.4.2 Condiciones especiales de conservación en transporte

Mantener a -18°C ± 2 °C

7.5 Presentación comercial

7.5.1 Descripción de presentación en góndola

FILETE de Bagre X 1000 g

7.5.2 Condiciones especiales de conservación en góndola

Mantener a -18°C ± 2 °C

7.5.3 Fotos del producto : Anexar las fotos del producto en la pestaña correspondiente en este documento

8. DEFECTOS NO ACEPTADOS

CALIDAD

* Incumplimiento de cualquiera de los aspectos mencionados en la presente especificación
* Alteración de cualquier característica definida del producto, antes de su caducidad.
* Defectos en material de envasado/empaque, que puedan perjudicar la calidad/ inocuidad/legalidad del producto y/o sean causa de reclamo

LEGALIDAD

* Error en rotulación
* Error en fechas
* Error en identificación de producto
* Pérdida de la trazabilidad del producto.
* Ausencia de un sistema de trazabilidad y Recall del producto.
* Cualquier información legal referida al producto que se encuentre errónea, ausente, no actualizada, u otra que pueda incurrir a confusión del consumidor o a una falta a la legislación nacional aplicable.
* Cualquier condición que implique un fraude respecto de lo acordado en la presente especificación y de la información proporcionada en la etiq

ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
Nombre	**Roger Navarro**	**Nombre**	**Yeiner Velasquez**	**Nombre**	**Yeiner Velasquez**
Cargo	**Ing Pesquero**	**Cargo**	**Gerente**	**Cargo**	**Gerente**
Empresa	**Asesor Pesquero**	**Empresa**	**Velamar sea food**	**Empresa**	**Velamar sea food**
Firma:		**Firma:**		**Firma:**	

“Foto del producto empacado: incluir aquí una foto del producto ya empacado; esta foto debe ser clara y bien iluminada, que permita distinguir cómo es el producto en su presentación final.”
“Foto del producto antes del empaque: incluir aquí una foto del producto listo, pero antes de su empaque final; esta foto debe ser clara y bien iluminada, la cual debe permitir distinguir cómo va a encontrar el cliente el producto una vez que lo desempaque.”
“Escala de color: las fotos que se incluyen aquí hacen referencia al color del alimento, no del empaque. Una foto debe destacar el