



TILAPIA ROJA



SISTEMA DE GESTION INTEGRADO

FICHA TECNICA

OREOCHROMIS SP

TILAPIA ROJA



NOMBRE DEL PRODUCTO

Tilapia entera fresca y congelada.

CARACTERÍSTICAS

Olor característico a pescado, color de la especie, ojos brillantes e hidratados, textura de la carne firme.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto debe ser almacenado en lugares limpios y a una temperatura entre 0 a ---18°C

CERTIFICACION BAP



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto sin visera, sin escama y sin agalla, fresco o congelado con o sin bolsa.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

- Tilapia entera congelada empacada en bolsas individuales.
- Tilapia entera fresca y congelada sin escamas, sin agallas, sin vísceras empacada bolsas contenidas en lonas por 30 kg.

COMPOSICIÓN

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES
Humedad	Max. 76 %
Proteína	Min. 15 g.
Grasa	Max. 57 g.
Calorias	98.0 Kcal/100gr. Min.

NATURALMENTE FRESCOS

TILAPIA ROJA

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Recuento de E. Coli (ufc/g)	< 10 - 400
Recuento de Estafilococo coagulasa positiva (ufc/g)	< 100
Salmonella/25g	Negativo
Vibrio cholerae O1/25g	Negativo

USO Y FORMA DE CONSUMO

Es apto para todo público consumidor, se recomienda someter el producto a cualquier tratamiento térmico para su consumo.

PRESENTACION Y EMPAQUE

Entregadas en bolsa que varían de acuerdo al tamaño y sacos de 30 kg.

Clasificación por tallas.

PRESENTACION grs.	TALLAS
70 - 150	Llavero
150 - 200	Mojarrín
200 - 300	Media
300 - 450	Tres Cuartos
450 - 550	Libra
550 - 650	Libra y Cuarto
650 - 750	Libra y Media
750 - up	Especial

Producto no conforme: Tallas menores de 50 gramos se descartan.

VIDA UTIL

Seis (6) meses congelado.

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS

Bases volátiles nitrogenadas	Max. 70 mg/100 g.
Plomo	Max. 0,3 mg/Kg
Cadmio	Max. 0,05 mg/Kg

PARÁMETROS SENSORIALES

OLOR	Pescado Fresco
COLOR	Rojo Brillante
SABOR	Característico de la especie
ASPECTO	Olor tenue a pescado, color característico de la especie, ojos brillantes e hidratados, textura de la carne firme, brillante y color uniforme.
MATERIAL EXTRAÑO	Ninguno

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Se transporta en vehículos que cumplen con las BPM (estibas, cortinas, cumplimiento de limpieza-desinfección), leyenda "Transporte de alimentos", y deben mantener la temperatura durante el transporte entre 0 y 4°C cuando el producto está fresco y -18°C cuando está congelado, su almacenamiento y comercialización se desarrolla teniendo en cuenta instalaciones limpias e higiénicas que garanticen la calidad del producto, y temperatura que conserve la cadena de frío.

