

## FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO

<b>Fecha de actualización:</b> Octubre 2019	<b>Versión:</b> 02	<b>Código:</b> PL03-FT07	<b>Responsable:</b> Equipo HACCP	<b>Página</b> 1 de 1
--	--------------------	--------------------------	-------------------------------------	----------------------

<b>Nombre del producto</b>	<b>FILETE DE TRUCHA AHUMADA NATURAL</b>
<b>Descripción del producto</b>	Pescado fresco en filetes 100% natural. Sin piel y/o con piel de colores atrayentes y brillantes, sin espinas adheridas al músculo, textura suave, consistencia jugosa. olor fresco, específico de la especie y a humo. Listo para servir de 120 - 130gr. Refrigerado y empacado al vacío por unidad en bolsa laminada de 90 micras
<b>Descripción general del proceso</b>	Trucha seleccionada, secada y ahumada.
<b>Conservación e instrucciones de manejo</b>	Mantener el producto refrigerado a temperatura entre 0 y 4 °C
<b>Forma de consumo y consumidores potenciales</b>	La trucha puede ser consumida en diferentes preparaciones gastronómicas, por personas mayores de un año que no sean alérgicas al pescado. Valor nutritivo por 100 g, Alimento rico en Omega-3, no contiene Gluten, apto para celíacos, libre de aditivos alimentarios y conservantes <b>Sacar el producto de su envase 20 minutos antes de servirlo. consumir en el menor tiempo posible y No congelar el producto.</b> Alérgenos: Contiene pescado
<b>Lista de Ingredientes</b>	Trucha Arcoíris, Sal, Azúcar, Humo natural.
<b>Vida útil</b>	40 días en refrigeración
<b>Características organolépticas</b>	Sabor: característico a pescado con leve sabor a humo natural de leña.
	Carne: Firme pigmentada de buena intensidad.
	Olor: Fresco, humo suave, característico.
<b>Características Físicoquímicas</b>	NTC 6178 Productos de la pesca y de la acuicultura, Pescado Ahumado con sabor a humo y secado con humo
<b>Características microbiológicas</b>	NTC 6178 Productos de la pesca y de la acuicultura, Pescado Ahumado con sabor a humo y secado con humo
<b>Rotulado</b>	Según resolución 5109/2005
<b>Empaque Primario</b>	Bolsa a granel: polietileno de baja densidad
<b>Transporte</b>	Se realiza en vehículos aptos para transporte de alimentos, asegurando la cadena de frío
<b>Registro Sanitario</b>	RSA-005068-2017
<b>Certificación</b>	Sistema HACCP aprobado por el INVIMA bajo el N° 400-0079-17