


**PLAN HACCP**  
**FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO**

Fecha de actualización: Marzo 23 de 2020	Versión: 3	Código: PL01-FT03	Responsable: Equipo HACCP	Página 1 de 2
---	------------	-------------------	------------------------------	---------------

<b>Nombre del producto</b>	<b>FILETE DE TRUCHA REFRIGERADA/CONGELADA</b>																																	
<b>Nombre comercial</b>	Filete/filete de trucha /fillet																																	
<b>Descripción del producto</b>	<p>Producto proveniente de cultivos, obtenido a partir de las masas musculares de trucha arcoiris (<i>Oncorhynchus mykiss</i>), aptas para el consumo humano; talla variada, sin vísceras, sin branquias, sin espina central e intercostales, sin cabeza, sin cola, sin aletas, con piel, con o sin espinas intramusculares y con o sin escamas.</p> <p>Producto natural, libre de aditivos o conservantes.</p>																																	
<b>Descripción general del proceso</b>	Pesca, selección, transporte, sacrificio, eviscerado, lavado, desinfección, desescamado (solo cuando se requiera), deshuesado, fileteo, sacado de espina (solo cuando se requiera), empaque, almacenamiento, embalaje, almacenamiento, distribución.																																	
<b>Conservación e instrucciones de manejo</b>	<p>Congelación: almacenar a temperaturas menores de -18°C, descongelar de 0 – 6°C para su preparación para consumo, no recongelar el producto.</p> <p>Refrigeración: almacenar entre 0-4°C</p> <p>Mantener la cadena de frio hasta el momento de su preparación y conservar el empaque bien cerrado.</p>																																	
<b>Forma de consumo y consumidores potenciales</b>	La trucha puede ser consumida preferiblemente cocinada, en diferentes preparaciones gastronómicas, por personas mayores de un año que no sean alérgicas al pescado.																																	
<b>vida útil</b>	<p>Empacada al vacío: 12 meses en congelación y 15 días en refrigeración</p> <p>Empacada sin vacío o a granel: 10 meses en congelación y 10 días en refrigeración.</p>																																	
<b>Características organolépticas</b>	Piel: Pigmentación plateada con manchas negras, brillante, puede presentar mucosidad viscosa																																	
	Carne: Firme de color roja o natural.																																	
	Olor: Fresco, suave, característico.																																	
<b>Características Fisicoquímicas</b>	<b>PARAMETRO</b>		<b>LÍMITE</b>																															
	Bases volátiles Totales (mg/100g), en las partes comestibles		70mg/100mg																															
	Histamina		inferior a 100mg/kg																															
	Plomo		0.3mg/Kg																															
	Cadmio		0.05 mg/Kg																															
	Mercurio		0.5 mg/Kg																															
pH		6.2 – 7.0																																
<b>Características microbiológicas</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">PARÁMETRO</th> <th style="width: 10%;">n</th> <th style="width: 10%;">m</th> <th style="width: 10%;">M</th> <th style="width: 10%;">C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>E.coli</i></td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">400</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">1000</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> /25g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">NEGATIVO</td> <td></td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td><i>Vibrio cholerae</i> O1/25g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">NEGATIVO</td> <td></td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i>**</td> <td colspan="4" style="text-align: center;">Presencia, ausencia o No detectada</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETRO	n	m	M	C	<i>E.coli</i>	5	10	400	2	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	5	100	1000	2	<i>Salmonella</i> /25g	5	NEGATIVO		0	<i>Vibrio cholerae</i> O1/25g	5	NEGATIVO		0	<i>Listeria monocytogenes</i> **	Presencia, ausencia o No detectada			
	PARÁMETRO	n	m	M	C																													
	<i>E.coli</i>	5	10	400	2																													
	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	5	100	1000	2																													
	<i>Salmonella</i> /25g	5	NEGATIVO		0																													
	<i>Vibrio cholerae</i> O1/25g	5	NEGATIVO		0																													
<i>Listeria monocytogenes</i> **	Presencia, ausencia o No detectada																																	
n = número de muestras por examinar																																		
c= número máximo de muestras permitidas con resultado entre m y M																																		
m= índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad																																		
M= índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad																																		
**Requisito microbiológico por norma FDA para pescados y productos de la pesca.																																		

Fecha de actualización: Marzo 23 de 2020	Versión:3	Código: PL01-FT03	Responsable: Equipo HACCP	Página 2 de 2
---	-----------	-------------------	------------------------------	---------------

<b>Numero FDA</b>	14029589786		
<b>Peso Neto</b>	Puede variar de acuerdo al requerimiento del cliente entre 115 a 370g +/- 10 g por unidad		
<b>Rotulado</b>	<p>Nacional: según resolución 5109/2005</p> <p>Exportación: Nombre del producto, talla, peso neto, registro FDA de la planta de proceso, registro FDA del importador, fecha de producción, Lote, fecha de vencimiento, condiciones de almacenamiento. (sin embargo, la información puede variar de acuerdo al requerimiento del cliente)</p>		
<b>Empaque y embalaje</b>	<b>Empaque</b>		<b>Presentación</b>
	Primario	Bolsa a granel: polietileno de baja densidad	5 libras USA (2.27Kg), 10 libras USA (4.54 kg)
		Bolsa sellada al vacío: polietileno CRYOVAC de alta permeabilidad.	5 libras USA (2.27Kg), 10 Libras USA (4.54 kg)
		Bolsa sellada al vacío: bolsa transparente coextruido bilamina Nylon-polietileno de baja densidad tipo cojín. El proveedor de materia prima certifica cumplir con que el material es apto para alimentos según la norma FDA 21 PARTE 170.1520 ITEMS 2.1 Y 3.2. Y FDA 21 PARTE 178.3297.	1-3 unidades
	Secundario	Bolsa: bolsa PSS-90 bilamina impresa en color Royal Harbour 1.13 kg en poliéster transparente /polietileno transparente, con sello de cierre. Cumple con las normas para envolturas en contacto con alimentos de FDA, cap. 21 CFR 177.1520	4 a 7 unidades
		Caja: de cartón corrugado	50 libras, 20 kg
		Termo: de poliestireno expandido	5, 10, 20 libras USA
		Cartón corrugado (protector, base y tapa)	30 libras USA.
	Complementario	Bolsatina: Polietileno baja densidad.	5, 10 libras USA.
		Lámina aislante: poliestileno expandido de 3cm de espesor	Diferentes dimensiones con Densidad 15
		Gel refrigerante: Bolsas de polietileno de calibre 2"	Contiene 250 gr/un 1 o 2 refrigerantes
		Paño absorbente: material Hidrotejido compuesto de Celulosa y polipropileno	Almohadilla cuando va a granel refrigerada
	<b>Transporte</b>	Se realiza en vehículos aptos para transporte de alimentos, a temperatura de refrigeración entre -5 a 4°C y/ o congelación de menor a -18°C. Para exportación se envía al destino vía aérea o marítima.	