


PLAN HACCP
FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO

Fecha de actualización: 23 de marzo de 2020	Versión: 2	Código: PL03-FT04	Responsable: Equipo HACCP	Página 1 de 2
--	------------	-------------------	---------------------------	---------------

Nombre del producto	HAMBURGUESA DE CARNE DE TRUCHA ARCOIRIS															
Nombre comercial	HAMBURGUESA DE TRUCHA															
Descripción del producto	<p>Producto obtenido a partir de las moliendas de las masas musculares de la trucha arcoiris (<i>Oncorhynchus mykiss</i>), aptas para el consumo humano. Con la finalidad de ser procesado en forma compuesta de carne y aditivos aglutinados ahumado.</p>															
Descripción general del proceso	Recepción de materia prima, formulación, mezclado, reposo, embutido o moldeado, empaque, almacenamiento, distribución.															
Ingredientes	Carne de trucha arcoiris, agua, polifosfatos, ajo, conservante, sabor artificial hamburguesa PSI, levadura, proteína aislada, proteína texturizada, miga de pan y sal.															
Condiciones de manejo y conservación	Mantener la cadena de frío y conservar en congelación a temperaturas superiores a -18°C. Descongelar entre 0 y 6°C para su preparación.															
Forma de consumo y consumidores potenciales	Se debe someter a cocción el producto previo a su consumo. Los consumidores son población en general, niños mayores de cuatro años que no sean alérgicos al pescado y soja.															
Características organolépticas	<p>COLOR: Rosa acentuado leve. OLOR: Característico suave, no debe oler a pútrido, ácido o rancio. SABOR: Agradable y característico. TEXTURA: Suave, compacta, paladeable. FORMA: Redonda.</p>															
Características fisicoquímicas	<p>Proteína: Mínimo 10% Grasa, en fracción masa: % máx. 40 Humedad más grasa, en fracción masa: % máx. 90 Almidón, en fracción masa: % máx. 8 Proteína no cárnica, en fracción masa: % máx. 6</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">PARAMETRO</th> <th style="text-align: center;">LÍMITE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bases volátiles Totales (mg/100g), en las partes comestibles</td> <td style="text-align: center;">70mg/100mg</td> </tr> <tr> <td>Histamina</td> <td style="text-align: center;">inferior a 100mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Plomo</td> <td style="text-align: center;">0.3mg/Kg</td> </tr> <tr> <td>Cadmio</td> <td style="text-align: center;">0.05 mg/Kg</td> </tr> <tr> <td>Mercurio</td> <td style="text-align: center;">0.5 mg/Kg</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td style="text-align: center;">6.2 – 7.0</td> </tr> </tbody> </table>		PARAMETRO	LÍMITE	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
PARAMETRO	LÍMITE															
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															

**PLAN HACCP
FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO**

Fecha de actualización: 23 de marzo de 2020	Versión: 2	Código: PL03-FT04	Responsable: Equipo HACCP	Página 2 de 2
--	------------	-------------------	---------------------------	---------------

Características microbiológicas	PARÁMETRO	n	m	M	C
	E.coli	5	10	400	2
	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	5	100	1000	2
	Salmonella /25g	5	NEGATIVO		0
	Listeria monocytogenes**	Presencia, ausencia o No detectada			
	Vibrio cholerae /25g	5	NEGATIVO		0
	<p>n= Numero de muestras que se van a examinar m= Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M= Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad C= Numero de muestras permitidas con resultados entre m y M</p> <p>** Requisito microbiológico por Norma FDA para pescados y productos de la pesca.</p>				
Peso neto	Puede variar de acuerdo al requerimiento del cliente entre 90 a 500g por unidad.				
Vida útil	6 meses (En condiciones de congelación superior a -18°C)				
Registro Sanitario	RSA-005068-2017				
Rotulado	<p>Nacional: Según Resolución 5109 de Ministerio de Protección Social; con contenido neto de 90 gramos. Declaración de la presencia de alérgeno propio del producto causando daño a la salud del consumidor. Exportación: Nombre de producto, 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 a requerimiento del cliente). Con contenido neto 2.82192 Oz. Medida Americana.</p>				
Empaque presentación					
Bolsa a granel: polietileno de baja densidad.					