

Nombre del Producto	CONSERVAS DE PESCADO																																												
Nombre Comercial del Producto	CONSERVAS DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE																																												
Marca	MIDIA																																												
Uso previsto	Alimento listo para el consumo, acompañado con ensaladas, arroz entre otros.																																												
Origen de la materia prima	Océano Pacífico Ecuador. Zona FAO 87.																																												
Generalidades, tratamiento, procesado y sistema de envasado	<p>Descripción del Proceso Productivo: El Pescado para el proceso no posee cabeza, branquias, vísceras ni escamas. La materia prima es totalmente limpia, el pescado es decorado manualmente en envase metálico, luego es mezclado con el líquido de cobertura Salsa de Tomate (Pasta de Tomate, Agua, y sal), cerrado herméticamente y sometido a proceso de esterilización para evitar su alteración.</p> <p>Ingredientes / Composición (Formula cuali y cuantitativa): Pescado (<i>Opisthonema libertate</i>) 70%, Salsa de Tomate (Pasta de Tomate, Agua) 29.5% y Sal 0.5%</p> <p>Alérgeno: Contiene Pescado.</p> <p>Ingredientes GMO: No contiene GMO</p> <p>Ingredientes irradiados: No contiene ingredientes irradiados.</p> <p>Presentación: Envase Tinapa. Peso Neto 144 g. Peso Escurrido 101 g.</p> <p>Requisitos Organolépticos.</p> <table border="1"> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Característico</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Característico</td> </tr> <tr> <td>Olor y Sabor</td> <td>Característico</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Firme</td> </tr> </table> <p>Requisitos Físico-Químico.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Límite máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Histamina</td> <td>Máx. 50.0 mg/kg (50 ppm)</td> </tr> <tr> <td>Cloruro de sodio, expresado como NaCl</td> <td>Máx. 0.7 %</td> </tr> <tr> <td>Nitrógeno Básico Volátil</td> <td>< 30 mg/100g</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>Máx. 5.5 - 6.5</td> </tr> </tbody> </table> <p>Metales pesados contaminantes:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Límite máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mercurio, como Hg</td> <td>1.0 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Metilmercurio</td> <td>0.5 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Cadmio, como Cd</td> <td>0.1 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Plomo, como Pb</td> <td>0.2 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Arsénico, como As</td> <td>0.7 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Estaño Sn</td> <td>100 mg/kg</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos Microbiológicos: Esterilidad Comercial. El producto es esterilizado a Fo=6. Cumple con los siguientes parámetros, que se reportan en el análisis de incubación en laboratorio.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO.</th> </tr> <tr> <th>Parámetros</th> <th>Limites</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mesófilos aerobios y anaerobios</td> <td rowspan="2">Ausencia en prueba esterilidad comercial.</td> </tr> <tr> <td>Termófilos aerobios y anaerobios</td> </tr> </tbody> </table>						Apariencia	Característico	Color	Característico	Olor y Sabor	Característico	Textura	Firme	Requisitos	Límite máximo	Histamina	Máx. 50.0 mg/kg (50 ppm)	Cloruro de sodio, expresado como NaCl	Máx. 0.7 %	Nitrógeno Básico Volátil	< 30 mg/100g	pH	Máx. 5.5 - 6.5	Requisitos	Límite máximo	Mercurio, como Hg	1.0 mg/kg	Metilmercurio	0.5 mg/kg	Cadmio, como Cd	0.1 mg/kg	Plomo, como Pb	0.2 mg/kg	Arsénico, como As	0.7 mg/kg	Estaño Sn	100 mg/kg	PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO.		Parámetros	Limites	Mesófilos aerobios y anaerobios	Ausencia en prueba esterilidad comercial.	Termófilos aerobios y anaerobios
Apariencia	Característico																																												
Color	Característico																																												
Olor y Sabor	Característico																																												
Textura	Firme																																												
Requisitos	Límite máximo																																												
Histamina	Máx. 50.0 mg/kg (50 ppm)																																												
Cloruro de sodio, expresado como NaCl	Máx. 0.7 %																																												
Nitrógeno Básico Volátil	< 30 mg/100g																																												
pH	Máx. 5.5 - 6.5																																												
Requisitos	Límite máximo																																												
Mercurio, como Hg	1.0 mg/kg																																												
Metilmercurio	0.5 mg/kg																																												
Cadmio, como Cd	0.1 mg/kg																																												
Plomo, como Pb	0.2 mg/kg																																												
Arsénico, como As	0.7 mg/kg																																												
Estaño Sn	100 mg/kg																																												
PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO.																																													
Parámetros	Limites																																												
Mesófilos aerobios y anaerobios	Ausencia en prueba esterilidad comercial.																																												
Termófilos aerobios y anaerobios																																													
Requisitos Específicos	<p>Requisitos nutricionales: Información nutricional en 100 g de producto neto;</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Valor energético</th> <th>Grasa Total</th> <th>Grasas saturadas</th> <th>Hidratos de carbono</th> <th>Azúcares</th> <th>Proteínas</th> <th>Sal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>633 kJ/154 Kcal</td> <td>7,54 g</td> <td>1,5 g</td> <td>0 g</td> <td>0 g</td> <td>21,44 g</td> <td>0.5 %</td> </tr> </tbody> </table>						Valor energético	Grasa Total	Grasas saturadas	Hidratos de carbono	Azúcares	Proteínas	Sal	633 kJ/154 Kcal	7,54 g	1,5 g	0 g	0 g	21,44 g	0.5 %																									
Valor energético	Grasa Total	Grasas saturadas	Hidratos de carbono	Azúcares	Proteínas	Sal																																							
633 kJ/154 Kcal	7,54 g	1,5 g	0 g	0 g	21,44 g	0.5 %																																							

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO		
	PM-MAN-GCI-2-P14-F1	Version 5	17-01-2023

Requisitos Específicos	<p>Condiciones de transporte: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículos cerrados. A temperatura ambiente, alrededor de los 20°C a 30°C.</p> <p>Almacenamiento: Conservar en un ambiente fresco, seco, protegido del Sol y las lluvias. A temperatura ambiente, alrededor de los 20°C a 30°C.</p> <p>Vida Útil: El producto tiene una vida útil de 4 años.</p> <p>Certificaciones de planta: Certificación HACCP Certificación de BPM Certificado de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria</p>
Empaque	<p>Empaque Primario: Envase y tapa metálico (TFS. ECCS o E.T.P) barniz interior Sanitario Aluminizado (apto para estar en contacto con el alimento), barniz exterior Transparente.</p> <p>Tapa Metálica con abre fácil.</p> <p>Envase Secundario: Caja de cartón corrugado por 50 unidades.</p> <p>Recomendaciones de manejo: No exponer al Sol, Manejar con cuidado, Evitar humedad, No pisar, No exponer a olores Penetrantes, Apilamiento recomendado 5 Cajas.</p>
Etiquetado	<p>El etiquetado se apega a la NTE INEN 1334-Rotulado de productos alimenticios, partes 1,2 y 3 vigentes, resolución No. 2492-2022 O a la ley de etiquetado del país de destino.</p> <p>En empaque Primario: Conservar en lugar fresco y seco, Producto listo para el consumo, Una vez abierto el producto cambiar de envase y mantener en refrigeración ≤ 24 horas, o consumir inmediatamente.</p> <p>Información alérgica: Contiene Pescado.</p>
Métodos de distribución	Mayoristas, distribuidores, grandes cadenas, autoservicios, mini mercados, tiendas.
Grupo poblacional/ Consumidores	Todo público, a excepción de personas alérgicas al consumo de pescado.
Requisitos legales, reglamentarios aplicables y normativas referenciales	Norma NTE INEN 184, NTE INEN 1772, NTE INEN 1334 partes 1, 2 y 3 vigentes. Codex CXS 119-1981, CXS STAN 70-1981, CXC 52-2003, CXC 1- 1969, CXC 80-2020. Fichas técnicas de clientes, normativa del país de destino.
Dirección de la Planta	Km. 8 ½ Vía Manta – Rocafuerte. Jaramijó – Manabí - Ecuador.

CONTROL DE CAMBIOS Y ACTUALIZACIONES			
REVISIÓN Nº	FECHA	MODIFICACIONES	CAUSA DE MODIFICACIONES
1	04-03-2019	-X-	Implementación
2	04-03-2020	Revisión de documento	Caducidad del documento
3	04-03-2021	Revisión de documento	Caducidad del documento
4	27-05-2022	Revisión de documento	Caducidad del documento
5	17-01-2023	Revisión de documento	Mejora continua

<p>ELABORADO POR</p> <p style="text-align: center;">  PUERTOMAR S.A. SISTEMA DE GESTIÓN FIRMA AUTORIZADA Ing. Ronald Pilligua, MSc. Gestión documental </p>	<p>APROBADO POR</p> <p style="text-align: center;">  PUERTOMAR S.A. CONTROL DE CALIDAD FIRMA AUTORIZADA Blga. Julieta Murillo Gómez Jefe Control de Calidad </p>
--	---