

INFORMACIÓN GENERAL	 <p>PISCICULTURA PAJONALES</p>			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO			
	NOMBRE DEL PRODUCTO			
	BOCACHICO FRESCO			
NATURALEZA PROPIA DEL PRODUCTO		Bocachico proveniente del cultivo extensivo en lagunas y estanques ubicados en la Hacienda Pajonales en Ambalema - Tolima. Es fresco, con escamas y agallas, criado con alimento natural y concentrado de marcas reconocidas por su calidad.		
DESCRIPCION CUALITATIVA				
El Bocachico es entero; ojos de forma convexa, salientes, transparentes, cornea transparente y pupila negra brillante; agallas de color rojo vivo, suaves y resbaladizas al tacto pero sin mucus; piel y escamas brillantes cubiertas con mucus de color transparente; carne firme y consistente al tacto.				
INSPECCIÓN Y PRUEBAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS			
	De cada proceso se toman muestras, una para realizar el análisis sensorial que describe la textura, color de la carne y olor; y otra muestra que es conservada y almacenada durante cinco días a una temperatura que fluctúa entre 0 y 4 grados centígrados en el sitio denominado área de contramuestra, debidamente marcada, a la cual se le analizan las características de color, olor, textura, agallas y ojos.			
	Características	Método de medición	Especificación	
	Ojos	Visual	Brillantes convexos	
Olor	Olfativo	Neutro característico		
Textura	Tacto	Consistente		
Color piel	Visual	Plateado brillante		
Agallas	Visual	Rosado - rojo brillante		
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS				
Característica	Método de medición	Especificación		
Temperatura de entrega al cliente	Termómetro de punzón	Entre 0 y 4.9 grados centígrados		
PRESENTACION COMERCIAL				
PRODUCTO		PESO X UNIDAD		EMPAQUE
		Rango de peso		
Bocachico fresco	Tipo A	< 250 gr		Bolsatín
Bocachico fresco	Tipo B	250 gr	399 gr	
Bocachico fresco	Tipo C	400 gr	599 gr	
Bocachico fresco	Tipo D	> 600 gr		
EMBALAJE PARA TRANSPORTE				
Canastilla plástica				
INFORMACIÓN DEL PRODUCTO	DESCRIPCION GENERAL DEL PROCESO			
	El bocachico es cosechado y conducido a la planta de proceso, donde es sacrificado por choque térmico, eviscerado y lavado bajo condiciones reguladas de temperatura. La planta, el personal y el proceso cumplen con Buenas Prácticas de Manufactura.			
	EMBALAJE			
	Presentación a granel con bolsa plástica calibre 1 (bolsatín) grado alimenticio, empacado en canastillas plásticas cubiertas por una capa de hielo.			
	CONSERVACIÓN			
	El producto debe mantenerse almacenado en una temperatura entre 0 y 4 grados centígrados, en un lugar protegido contra plagas y/o contaminación cruzada.			
	VIDA ÚTIL			
	El producto mantendrá sus atributos y características de calidad durante cinco días. Debe mantenerse refrigerado entre 0 y 4 grados centígrados.			
	Producto	Vida útil		
	Bocachico fresco	5 días		
USOS E INSTRUCCIONES				
Cocinarse antes de su consumo con o sin proceso de sazonado, dirigido a público en general.				
LEGISLACIÓN				
* Resolución 2674 de 2013				