

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO****NOMBRE DEL PRODUCTO****TILAPIA ROJA FRESCA****NATURALEZA PROPIA DEL PRODUCTO**

Tilapia roja proveniente del cultivo intensivo en espejos de agua ubicados en la Hacienda Pajonales en Ambalema - Tolima. Alimentada exclusivamente con concentrados de marcas reconocidas por su calidad.

**DESCRIPCIÓN CUALITATIVA**

La tilapia roja es entera; 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.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

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	Rosado - rojo 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

**PRESENTACIÓN COMERCIAL**

PRODUCTO		PESO X UNIDAD		EMPAQUE	EMBALAJE PARA TRANSPORTE
		Rango de peso			
Tilapia roja fresca	Tipo A	250 gr	350 gr	Bolsatín	Canastilla plástica
Tilapia roja fresca	Tipo B	351 gr	450 gr		
Tilapia roja fresca	Tipo C	451 gr	550 gr		
Tilapia roja fresca	Tipo D	10 gr	15 gr	Bolsa por 1 kg	

**DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO**

La tilapia es cosechada y conducida a la planta de proceso, donde es sacrificada por choque térmico, eviscerada y lavada 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, empacada en canastillas plásticas y cubiertas por una capa de hielo. Presentación Tipo D\*, bolsa plástica inocua por 1 kg a granel.

**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
Tilapia roja fresca	5 días

**USOS E INSTRUCCIONES**

Cocinarse antes de su consumo con o sin proceso de sazonado, dirigido a público en general, apto para el consumo.

**LEGISLACIÓN**

\* Resolución 2674 de 2013

INFORMACIÓN GENERAL

INSPECCIÓN Y PRUEBAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO