

INFORMACIÓN GENERAL	 PISCICULTURA PAJONALES FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO			
	NOMBRE DEL PRODUCTO			
	NICURO FRESCO			
	NATURALEZA PROPIA DEL PRODUCTO			
<p>Nicuro, proveniente del cultivo extensivo en lagunas y estanques ubicados en la Hacienda Pajonales en Ambalema - Tolima. Es fresco y con agallas, criado con alimento natural y con concentrado de marcas reconocidas por su calidad.</p>				
DESCRIPCION CUALITATIVA				
<p>El nicuro 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 brillante con mucus de color transparente; carne firme y consistente al tacto.</p>				
INSPECCIÓN Y PRUEBAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
	<p>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.</p>			
	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		
PRESENTACIÓN COMERCIAL				
PRODUCTO		PESO X UNIDAD	EMPAQUE	EMBALAJE PARA TRANSPORTE
		Rango de peso		
Nicuro fresco	Tipo A	> 200 gr	Bolsatín	Canastilla plástica
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO				
<p>El nicuro 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.</p>				
EMBALAJE				
<p>Presentación a granel con bolsa plástica calibre 1 (bolsatín) grado alimenticio, empacado en canastillas plásticas cubiertas por una capa de hielo.</p>				
CONSERVACIÓN				
<p>El producto debe mantenerse almacenado en una temperatura entre 0 y 4 grados centígrados, en un lugar protegido contra plagas y/o contaminación cruzada.</p>				
VIDA UTIL				
<p>El producto mantendrá sus atributos y características de calidad durante cinco días. Debe mantenerse refrigerado entre 0 y 4 grados centígrados.</p>				
Producto		Vida útil		
Nicuro fresco		5 días		
USOS E INSTRUCCIONES				
<p>Cocinarse antes de su consumo con o sin proceso de sazonado, dirigido a público en general.</p>				
LEGISLACIÓN				
<p>* Resolución 2674 de 2013</p>				
INFORMACIÓN DEL PRODUCTO				