



INFORMACIÓN GENERAL	 <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>			
	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>			
	<b>TILAPIA PLATEADA FRESCA</b>			
	<b>NATURALEZA PROPIA DEL PRODUCTO</b>			
Tilapia plateada 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.				
<b>DESCRIPCION CUALITATIVA</b>				
La tilapia plateada 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.				
<b>DESCRIPCION GENERAL DEL PROCESO</b>				
La tilapia plateada 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.				
INSPECCION Y PRUEBAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO	<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>			
	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.			
	<b>Características</b>	<b>Método de medición</b>	<b>Especificación</b>	
	Ojos	Visual	Brillantes convexos	
Olor	Olfativo	Neutro característico		
Textura	Tacto	Consistente		
Color piel	Visual	Gris oscuro - brillante		
Agallas	Visual	Rosado - rojo brillante		
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS</b>				
<b>Característica</b>	<b>Método de medición</b>	<b>Especificación</b>		
Temperatura de entrega al cliente	Termómetro de punzón	Entre 0 y 4.9 grados centígrados		
<b>PRESENTACION COMERCIAL</b>				
<b>PRODUCTO</b>		<b>PESO X UNIDAD</b>		<b>EMPAQUE</b>
		<b>Rango de peso</b>		
Tilapia roja fresca	Tipo A	250 gr	350 gr	Bolsatín
Tilapia roja fresca	Tipo B	351 gr	450 gr	
Tilapia roja fresca	Tipo C	451 gr	550 gr	
<b>EMBALAJE</b>				
Presentación a granel con bolsa plástica calibre 1 (bolsatín) grado alimenticio, empacada en canastillas plásticas y cubiertas por una capa de hielo.				
<b>CONSERVACION</b>				
El producto debe mantenerse almacenado en una temperatura entre 0 y 4 grados centígrados, en un lugar protegido contra plagas y/o contaminación cruzada.				
<b>VIDA ÚTIL</b>				
El producto mantendrá sus atributos y características de calidad durante cinco días. Debe mantenerse refrigerado entre 0 y 4 grados centígrados.				
<b>Producto</b>			<b>Vida útil</b>	
Tilapia plateada fresca			5 días	
<b>USOS E INSTRUCCIONES</b>				
Cocinarse antes de su consumo con o sin proceso de sazonado, dirigido a público en general.				
<b>LEGISLACION</b>				
* Resolucion 2674 de 2013				