

Montevideo, marzo de 2020

Sr. Director del Servicio de Regulación Alimentaria
Ing. Agr. Marcelo Amado
Presente:

Datos identificatorios del Representante Legal:

Nombre: Miguel Ángel Cordone
Dirección: El Trinquete 1181, Punta del este Maldonado
Tel : 42444045
C.I: 4.140.700-9

Datos identificatorios de la empresa importadora:

Razón social: Osan S.A
N° de habilitación I. de Montevideo: **23957/305**
Dirección: Treinta y Tres 1342
Giro: Importadores, distribuidoras

Representante Técnico:

Nombre: Graciela Deagustini
Profesión: Dra. en Medicina y Tecnología Veterinaria.
C.I: 1.584.779-2
Dirección: Simón Bolívar 1193 Apto. 603.
Tel. 2708 86 97/099164696
Correo electrónico: ddvet@adinet.com.uy.

Datos identificatorios de la empresa elaboradora:

Razón social: Hainan Jiadexin Foodstuff Co. Ltd.
Dirección: Qiongsan avenue Meilan área Haikou City Hainan China

Datos identificatorios del producto: Filetes de Tilapia sin espinas crudos congelados (*Oreochromis niloticus*)

Marca: Sin marca

Caracterización del producto: Se trata de Tilapia sin piel, sin espinas cortado en forma de filet crudo congelado

Proceso de elaboración:

Ingreso: llega la Tilapia a la planta

Almacenado: Se almacena en cámara de refrigerado

Lavado: se lavan con agua corriente

Limpieza: Retirado de cabeza, huesos, espinas, escamas

Pelado: se le retira la piel

Emprolijado: se retiran restos de piel que puedan quedar y se recorta

Lavado:

Filetado

Esterilización: Se esteriliza con ozono

Congelado: se colocan los filetes en placas para su congelado rápido

El túnel de frío trabaja a -38°C, logrando -18°C en el centro térmico del producto

Control de peso

Envasado

Detector de metales

Envase secundario

Fechado

Almacenado: se almacena en cámara de congelado a -18°C

Ingredientes:

Filet de Tilapia

Rotulación: Se adjunta rótulo.

Peso neto: 100g a 2,5kg

Envase: Envase primario: bolsa de PE

Envase secundario: caja de cartón

La caja lleva adherida la etiqueta con la rotulación reglamentaria

Con tinta indeleble se aplica la fecha de vencimiento (día/mes/año) y Lote que coincide con la fecha de elaboración

Vida útil: 24 meses congelado en freezer a -18°C

7 días en congelador a -4°C

24 horas 4°C en heladera

Este tiempo se determinó en función de los caracteres organolépticos que no se ven alterados durante este tiempo.

Características:

Nitrógeno básico volátil total (NVT) <30mg/100g

Contenido de histamina < 100mg/kg de músculo

Contenido de mercurio <0,5 mg/kg

Cadmio: máximo 0,05mg/kg

Arsénico: máximo 1,0 ppm

Plomo: 0,2mg/kg

Contenido de pesticidas < a lo establecido por las normas internacionales

Parámetros microbiológicos:

Recuento estándar en placa de bacterias mesófilas totales <1,0 por 10 a la 5 ufc/g

Coliformes < 100 (NMP/g)

E Coli (NMP/g): ausencia

Enterobacterias: <100 (nMP/g)

Estafilococo coagulasa positivo: <100 (NMP/g)

Salmonella: ausencia en 25g

Shigella: ausencia en 25 g

Listeria: ausencia en 25g

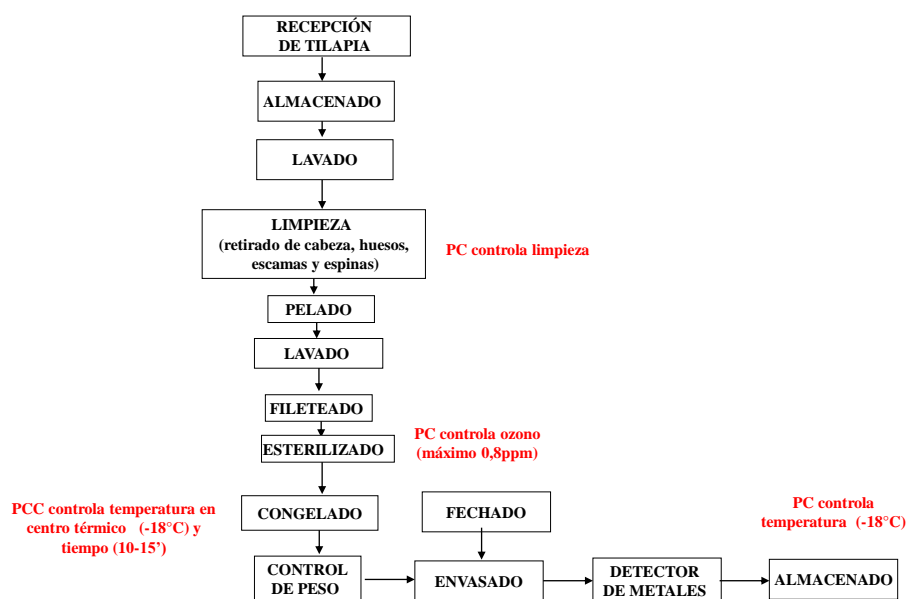
Vibro Colera: ausencia en 25g

Tabla de información nutricional:

INFORMACION NUTRICIONAL PORCIÓN DE 60g (3 cucharas de sopa)		
	CANTIDAD POR PORCIÓN	% VD (*)
Valor energético	52Kcal=218 kJ	3
Carbohidratos	0g	0
Proteínas	11g	15
Grasas totales	0,7g	1
Grasas Saturadas	0g	0
Grasas trans	0g	--
Fibra alimentaria	0g	0
Sodio	21mg	1

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 Kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Flujograma:



Código de barra 1kg: 8938504901597


 Dra. GRACIELA DEAGUSTINI
 MÉDICO VETERINARIO