



# FILETE DE TILAPIA



## SISTEMA DE GESTION INTEGRADO

### FICHA TECNICA

*OREOCHROMIS SPP*

# FILETE DE TILAPIA



## NOMBRE DEL PRODUCTO

*Filete de Tilapia Roja.*

## CARACTERÍSTICAS DE RECEPCIÓN

*La apariencia y olor característico del producto es indicativo de la frescura en cuanto al tiempo de captura y procesamiento. El color de la carne es blanco a blanco amarillo y el de la línea de sangre rojo oscuro. La textura cuando es cocinado es húmeda, ligeramente firme y escamosa. El producto no presenta sabores, olores, ni colores extraños al momento de la entrega.*

## CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

*Se transporta en vehículos que cumplen con las BPM (estibas, cortinas, cumplimiento de limpieza-desinfección), leyenda "Transporte de alimentos", y deben mantener la temperatura -0°C, su almacenamiento y comercialización se desarrolla teniendo en cuenta instalaciones limpias e higiénicas que garanticen la calidad del producto, y temperatura que conserve la cadena de frío.*

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

*Porciones naturales de la parte lateral de la tilapia cultivada, sin piel ni espinas, producto natural, sin aditivos, ni conservantes.*

## PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Fresca

## COMPOSICIÓN

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES
Humedad	Max. 72.3 - 76.9 %
Proteína	Min. 18.4 - 20.4 %
Grasa	Max. 2.2 - 4.5 %
Calcio	15 - 33 mg.
Fósforo	191 - 285 mg.

## PRODUCTO NO CONFORME

*Producto con características diferentes a las descritas en características de recepción, además producto de tamaño por debajo de exigido por el comercio.*

NATURALMENTE FRESCOS

PISCÍCOLA  
EL CARACOLÍ S.A.S.  
www.caracoli.com.co.

57(8) 838 66 90  
310 2620990