

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE</p>	PRODUCTO: FILETE DE BACALAO SECO Y SALADO	FECHA ACTUALIZACION: 7/1/2022
		CODIGO: FT FB PRF--001
		REVISION I 03
		PAGINA : 1 / 1
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	Filete de Bacalao: es el producto proveniente de la carne del pez bacalao, al cual se le ha eliminado la mayor parte del agua por secado y se ha agregado sal para fines de conservación.
ALMACENAMIENTO	Libre de humedad y buenas condiciones higiénico - sanitarias.
DURACION	Ver fecha de vencimiento en el envase.
ENVASE	Fundas (bolsas) de polietileno transparente.

2.REQUISITOS									
<p><u>2.1 Requisitos generales</u></p> <p>El producto se presenta como lonjas de pescado seco y salado que se obtienen mediante cortes paralelos a la espina dorsal, una vez retirado las aletas, espinas principales y la pared central. Debe presentar un aspecto uniforme, con las lonjas enteras, sin flecos o trozos sueltos. El envase debe ser grado alimenticio, herméticamente cerrado. No deberá tener partículas extrañas (cristales, metales, plásticos u otros materiales).</p>									
<p><u>2.2 Requisitos Organolépticos.</u></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERISTICAS</th> <th>REQUISITOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ASPECTO</td> <td>Uniforme, con las lonjas enteras, sin flecos ni trozos del filete. Consistencia firme al tacto.</td> </tr> <tr> <td>OLOR Y SABOR</td> <td>Característicos del producto</td> </tr> <tr> <td>COLOR</td> <td>Propio del bacalao salado. No debe presentar coloración rojiza asociada a presencia de microorganismos halófilos.</td> </tr> </tbody> </table>		CARACTERISTICAS	REQUISITOS	ASPECTO	Uniforme, con las lonjas enteras, sin flecos ni trozos del filete. Consistencia firme al tacto.	OLOR Y SABOR	Característicos del producto	COLOR	Propio del bacalao salado. No debe presentar coloración rojiza asociada a presencia de microorganismos halófilos.
CARACTERISTICAS	REQUISITOS								
ASPECTO	Uniforme, con las lonjas enteras, sin flecos ni trozos del filete. Consistencia firme al tacto.								
OLOR Y SABOR	Característicos del producto								
COLOR	Propio del bacalao salado. No debe presentar coloración rojiza asociada a presencia de microorganismos halófilos.								