

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

1-DATOS GENERALES	
<b>DEFINICIONES</b>	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.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Libre de humedad y buenas condiciones higiénico - sanitarias.
<b>DURACION</b>	Ver fecha de vencimiento en el envase.
<b>ENVASE</b>	Fundas (bolsas) de polietileno transparente.

2.REQUISITOS									
<p><b><u>2.1 Requisitos generales</u></b></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><b><u>2.2 Requisitos Organolépticos.</u></b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERISTICAS</th> <th>REQUISITOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>ASPECTO</b></td> <td>Uniforme, con las lonjas enteras, sin flecos ni trozos del filete. Consistencia firme al tacto.</td> </tr> <tr> <td><b>OLOR Y SABOR</b></td> <td>Característicos del producto</td> </tr> <tr> <td><b>COLOR</b></td> <td>Propio del bacalao salado. No debe presentar coloración rojiza asociada a presencia de microorganismos halófilos.</td> </tr> </tbody> </table>		CARACTERISTICAS	REQUISITOS	<b>ASPECTO</b>	Uniforme, con las lonjas enteras, sin flecos ni trozos del filete. Consistencia firme al tacto.	<b>OLOR Y SABOR</b>	Característicos del producto	<b>COLOR</b>	Propio del bacalao salado. No debe presentar coloración rojiza asociada a presencia de microorganismos halófilos.
CARACTERISTICAS	REQUISITOS								
<b>ASPECTO</b>	Uniforme, con las lonjas enteras, sin flecos ni trozos del filete. Consistencia firme al tacto.								
<b>OLOR Y SABOR</b>	Característicos del producto								
<b>COLOR</b>	Propio del bacalao salado. No debe presentar coloración rojiza asociada a presencia de microorganismos halófilos.								