

F14 - Análisis Organoléptico - PESCADO FRESCO

Rev. 3.0

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Establecimiento:</b>           | <b>Registro:</b>                            |
| <b>Oficiales de Verificación:</b> | <b>Representantes del Establecimiento:</b>  |
| <b>Fecha y hora de comienzo:</b>  | <b>Fecha y hora de finalización:</b>        |
| <b>Tipo de producto:</b>          | <b>Identificación/marcas/código:</b>        |
| <b>Lugar de análisis:</b>         | <b>Temperatura y embalaje del producto:</b> |

**Índice de Frescura (IF): A: alto = 3 B: medio = 2 C: bajo = 1 R: rechazado = 0**

| Criterios a verificar           | Evaluación    |          |          |          | Promedio | Comentarios |
|---------------------------------|---------------|----------|----------|----------|----------|-------------|
| <b>Piel</b>                     | <b>3</b>      | <b>2</b> | <b>1</b> | <b>0</b> |          |             |
| Pigmentación                    |               |          |          |          |          |             |
| Mucosidad                       |               |          |          |          |          |             |
| Olor                            |               |          |          |          |          |             |
| <b>Ojo</b>                      | <b>3</b>      | <b>2</b> | <b>1</b> | <b>0</b> |          |             |
| Convexidad                      |               |          |          |          |          |             |
| Sanguinidad de pupila           |               |          |          |          |          |             |
| <b>Opérculo</b>                 | <b>3</b>      | <b>2</b> | <b>1</b> | <b>0</b> |          |             |
| Color                           |               |          |          |          |          |             |
| Mucosidad                       |               |          |          |          |          |             |
| <b>Branquias</b>                | <b>3</b>      | <b>2</b> | <b>1</b> | <b>0</b> |          |             |
| Color                           |               |          |          |          |          |             |
| Criterios a verificar           | Evaluación    |          |          |          | Promedio | Comentarios |
| Mucosidad                       |               |          |          |          |          |             |
| Olor                            |               |          |          |          |          |             |
| <b>Vísceras</b>                 | <b>3</b>      | <b>2</b> | <b>1</b> | <b>0</b> |          |             |
| Olor                            |               |          |          |          |          |             |
| "Belly Burn" <sup>1</sup>       |               |          |          |          |          |             |
| <b>Textura del músculo</b>      | <b>3</b>      | <b>2</b> | <b>1</b> | <b>0</b> |          |             |
| Respuesta a la presión dactilar |               |          |          |          |          |             |
| Promedio General                |               |          |          |          |          |             |
| Índice de frescura              |               |          |          |          |          |             |
| De 3 a 2.7 = A                  | Observaciones |          |          |          |          |             |
| De 2.7 a 2 = B                  |               |          |          |          |          |             |
| De 2 a 1.5 = C                  |               |          |          |          |          |             |
| De 1.5 a 0 = R                  |               |          |          |          |          |             |

Firma y Nombre del Verificador

Basado en los términos de las directivas y reglamentos: 2017/625CE, 852/04/CE, 853/04/CE, 178/02/CE, 37/2010/CE, 2017/625; Codex Alimentarius, Guía de pescados y productos pesqueros FDA 4ta. Edición 2020, 21 CFR parte 110, 21 CFR parte 123, Autoridad Competente, Acuerdo 241, NTE INEN 1108/2015, Plan Nacional de Control de Inocuidad de Acuicultura y pesca.

<sup>1</sup> Condición donde la costillas/espinas ingresan en la cavidad del vientre. Muestra que el pescado no está totalmente fresco