

AGUAS DEL SUR SPA

FICHA TÉCNICA - CHORITO CARNE


Código: CO-DFT-08

Revisión: 00

Página 1 de 2

Fecha: 16-01-2025

DATOS DE LA EMPRESA

RAZON SOCIAL:	PROCESADORA Y COMERCIALIZADORA AGUAS DEL SUR SPA	
DIRECCION :	CAMINO PUBLICO S/N LT 1 A EX FUNDO CARRIEL NORTE - TALCAHUANO	
NUMERO DE PLANTA:	8520	
RESOLUCION SANITARIA:	N°691 DE FECHA 17/06/2011	
TELEFONO:	+56 9 38635071	
CORREO:	GERENCIACARRIELNORTE@HOTMAIL.COM	

DESCRIPCION DEL PRODUCTO




NOMBRE DEL PRODUCTO	CHORITO CARNE	
TIPO DE PRODUCTO	CONGELADO IQF SIN CONCHA	
ESPECIE	MYTILUS CHILENSIS	
ORIGEN CAPTURA	CENTRO DE CULTIVO	
PESO	10 KG	
TOLERANCIA EN PESO NETO	>Ó = 10 KG	

IMAGEN REFERENCIAL

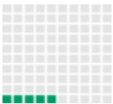




CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE

IQF	EN BOLSA DE 1 KG./ GRANEL.	
EMPAQUE PRIMARIO	BOLSA POLIETILENO: 1 KG . GRANEL: N/A.	
EMPAQUE SECUNDARIO	1 KG : CAJA CARTON CORRUGADO. GRANEL: LAMINA DE POLIETILENO / CAJA CARTON CORRUGADO.	
ETIQUETADO	SEGÚN EXIGENCIA REGLAMENTO SANITARIO / MAS ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE, EN CASO DE APLICAR.	

CARACTERISTICAS DEL PROCESO

RECEPCION MATERIA PRIMA	EVALUACIÓN SENSORIAL Y TEMPERATURA.	
LIMPIEZA	RETIRO DE TROZOS DE CONCHA Y LAVADO	
MOLDEO	SE DISPONEN EN UNA BANDEJA CON LAMINA DE POLIETILENO (IQF)	
CONGELADO	< Ó = -18°C EN EL CENTRO TÉRMICO.	
GLASEO	0 A 5 %.	
EMPAQUE (PRESENTACIÓN)	CAJA DE CARTON CORUUGADO: 1- BOLSA 1 KG, / 2- GRANEL : LAMINA POLIETILENO.	
FRIGORIFICO	MANTENER A < Ó = A -18°C EN CENTRO TERMICO .	

AGUAS DEL SUR SPA FICHA TÉCNICA - CHORITO CARNE	Código: CO-DFT-08
	Revisión: 00
	Página 2 de 2
	Fecha: 16-01-2025

CONTROLES DE CALIDAD	
PROCESO CERTIFICADO POR: SEVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA (SERNAPESCA)	
PRUEBAS SENSORIALES	ASPECTO EXTERIOR ,OLOR, ASPECTO CARNE, PRESENCIA DE CONTAMINANTES QUÍMICOS A SIMPLE VISTA Y TEMPERATURA.
ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD	VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN DURANTE TODA LA LINEA DE PROCESO.
PUNTOS CRITICOS DE CONTROL	SUPERVISIÓN DE FACTORES CRITICOS DENTRO DE LA LINEA DE PROCESO, TALES COMO: TEMPERATURA, ROTULACIÓN, PRESENCIA DE RESTOS DE CONCHA , LIMPIEZA ,PESAJE Y EMPAQUE.
ANALISIS FISICO-QUIMICO-MICROBIOLÓGICO-PARASITOLÓGICO Y EVALUACIÓN SENSORIAL	LABORATORIO EXTERNO, PARA GARANTIZAR INOCUIDAD ALIMENTARIA DE PRODUCTOS TERMINADOS.
CALIDAD ESPECIFICA GENERAL	RESTRICCIÓN EN RMP: NO APLICA.
	CONGELADO: VIDA UTIL 24 MESES -1 DÍA A < Ó = -18 °C.
	DESCONGELADO: HASTA 48 HRS EN CONDICIONES DE HASTA 3 °C SIN SUFRIR QUIEBRES EN LA CADENA DE FRIO.
	CONSUMO: CONSUMIR PREFERENTEMENTE COCIDO ,Y ANTES DE 48 HRS UNA VEZ DESCONGELADO
INFORMACION NUTRICIONAL	
ENERGÍA	418 KJ 100 Kcal
PROTEÍNA	12,7 gr.
GRASA	1,70 gr.
GRASA SATURADA	0,5 gr.
GRASA POLI INSATURADA	0,8 gr.
GRASA MONO INSATURADA	0,4 gr.
COLESTEROL	23 mg.
CARBOHIDRATOS	8,50 gr.
AZUCAR	0,5 gr.
SODIO	760 mg.
<div>INGESTA DIETÉTICA RECOMENDADA * BASADO EN UN IDR DE 2000 CALORIAS</div> <div><div>5% de IDR* (100 cal)</div><div></div><div><div>Desglose de Calorías:</div><div><div> Carbohidrato (34%)</div><div> Grasa (15%)</div><div> Proteína (51%)</div></div><div></div></div></div>	