

**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:	<a href="mailto:GERENCIACARRIELNORTE@HOTMAIL.COM">GERENCIACARRIELNORTE@HOTMAIL.COM</a>
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
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 .



IMAGEN REFERENCIAL



**AGUAS DEL SUR SPA**  
**FICHA TÉCNICA - CHORITO CARNE**

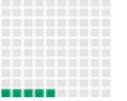
Código: CO-DFT-08  
 Revisión: 00  
 Página 2 de 2  
 Fecha: 16-01-2025

**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.
	RESTRICCIÓN EN RMP: NO APLICA.
	CONGELADO: VIDA UTIL 24 MESES -1 DÍA A < Ó = -18 °C.
CALIDAD ESPECIFICA GENERAL	DESCONGELADO: HASTA 48 HRS EN CONDICIONES DE HASTA 3 °C SIN SUFRIR QUIEBRES EN LA CADENA DE FRÍO.
	CONSUMO: CONSUMIR PREFERENTEMENTE COCIDO ,Y ANTES DE 48 HRS UNA VEZ DESCONGELADO

**INFORMACION NUTRICIONAL**

ENERGÍA	418 KJ 100 Kcal	<b>INGESTA DIETÉTICA RECOMENDADA</b> <small>* BASADO EN UN IDR DE 2000 CALORIAS</small>
PROTEÍNA	12,7 gr.	
GRASA	1,70 gr.	
GRASA SATURADA	0,5 gr.	
GRASA POLI INSATURADA	0,8 gr.	<b>5% de IDR*</b> <small>(100 cal)</small> 
GRASA MONO INSATURADA	0,4 gr.	
COLESTEROL	23 mg.	
CARBOHIDRATOS	8,50 gr.	
AZUCAR	0,5 gr.	
SODIO	760 mg.	

**Desglose de Calorías:**

- Carbohidrato (34%)
- Grasa (15%)
- Proteína (51%)

