

**AGUAS DEL SUR SPA**  
**FICHA TÉCNICA - JIBIA**

Código: CO-DFT-01  
Revisión: 01  
Página 1 de 2  
Fecha: 19-12-2024

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	BLOQUE DE JIBIA	
TIPO DE PRODUCTO	FILETE, ALETA, TENTACULOS, TENTACULO REPRODUCTOR, PUNTA Y NUCA	
ESPECIE	DOSIDICCUS GIGA	
ORIGEN CAPTURA	ARTESANAL	
PESO	BLOQUE 10 KG	
	SACO 20 KG	
TOLERANCIA EN PESO NETO	< Ó = A 20 KG	

CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE

BLOQUE	ENVUELTO EN LAMINA AZUL DE POLIETILENO.	
EMPAQUE PRIMARIO	SACO DE POLIPROPILENO BLANCO, O SEGÚN ESPECIFICACIÓN DEL CLIENTE.	
EMPAQUE SECUNDARIO	NO APLICA.	
ETIQUETADO	DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE.	

CARACTERISTICAS DEL PROCESO

RECEPCION MATERIA PRIMA	EVALUACIÓN SENSORIAL Y TEMPERATURA.	
PROCESO DE CORTE	EXTRACCION DE TENTÁCULOS, ALETAS,CORTE, PUNTAS , NUCA, EVICERADO Y DESPIELO	
MOLDEO	BLOQUE ENVUELTO EN LAMINAS DE POLIETILENO, PESAJE 10 KG POR BLOQUE.	
CONGELADO	< Ó = -18°C EN EL CENTRO TÉRMICO.	
EMPAQUE (PRESENTACIÓN)	SACOS DE POLIPROPILENO.	
FRIGORIFICO	MANTENER A < Ó = A -18°C EN CENTRO TERMICO .	

**AGUAS DEL SUR SPA**  
**FICHA TÉCNICA - JIBIA**

Código: CO-DFT-01

Revisión: 01

Página 2 de 2

Fecha: 19-12-2024

**CONTROLES DE CALIDAD**

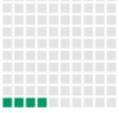
**PROCESO CERTIFICADO POR: SEVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA ( SERNAPESCA )**

PRUEBAS SENSORIALES	ASPECTO EXTERIOR, OLOR, COLOR Y CONSISTENCIA DE LA CARNE, ESTADO DE ADHERENCIA DE LOS TÉNTACULOS , 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, ASPECTO , PESAJE Y EMPAQUE.
ANALISIS FISICO-QUIMICO- MICROBIOLÓGICO- PARASITOLOGICO Y EVALUACIÓN SENSORIAL	LABORATORIO EXTERNO, PARA GARANTIZAR INOCUIDAD ALIMENTARIA DE PRODUCTOS TERMINADOS.
CALIDAD ESPECIFICA GENERAL	<p>RESTRICCIÓN EN RMP: NO APLICA.</p> <p>CONGELADO: VIDA UTIL 24 MESES -1 DÍA A &lt; Ó = -18 °C</p> <p>FRESCO: HASTA 3 DIAS EN CONDICIONES DE HASTA 3 °C SIN SUFRIR QUIEBRES EN LA CADENA DE FRÍO.</p> <p>CONSUMO: CONSUMIR PREFERENTEMENTE COCIDO.</p>

**INFORMACION NUTRICIONAL**

ENERGÍA	327 KJ 78 Kcal	INGESTA DIETÉTICA RECOMENDADA BASADO EN UN IDR DE 2000 CALORIAS
PROTEÍNA	16,01 gr.	
GRASA	0,76 gr.	
GRASA SATURADA	0,154 gr.	
GRASA POLIINSATURADA	0,152 gr.	
GRASA MONO INSATURADA	0,114 gr.	
COLESTEROL	103 mg.	
CARBOHIDRATOS	0,72 gr.	
FIBRA	0 gr.	
AZUCAR	0 gr.	
SODIO	331 mg.	
POTASIO	337 mg.	

**4% de IDR\***  
(78 cal)



**Desglose de Calorías:**

- Carbohidrato (4%)
- Grasa (9%)
- Proteína (87%)

