

AGUAS DEL SUR SPA
FICHA TÉCNICA - MERLUZA AUSTRAL

Código: CO-DFT-06
Revisión: 00
Página 1 de 2
Fecha: 23-12-2024

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:	GERENCIA CARRIEL NORTE@HOTMAIL.COM	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO		
NOMBRE DEL PRODUCTO	MERLUZA AUSTRAL	
TIPO DE PRODUCTO	FILETE, C/PIEL-S/PIEL,C/E, S/ESPINAS HG-HGT EVISCERADO	
ESPECIE	MERLUCCIUS AUSTRALIS	
ORIGEN CAPTURA	ARTESANAL	
PESO	10-20-25 KG SEGÚN PRODUCTO	
TOLERANCIA EN PESO NETO	>Ó = 10 - 20 - 25 KG	
CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE		
FILETE IQF-PORCIONES, CUBOS.	EN BOLSA DE 1 - 5 KG.	
HG-HGT EVISCERADO	FILM INDIVIDUAL.	
EMPAQUE PRIMARIO	FILETE-PORCIONES:BOLSA DE POLIETILENO , HG-HGT: CAJA CARTÓN CORRUGADO.	
EMPAQUE SECUNDARIO	FILETE-PORCIONES:CAJA CARTON CORRUGADO . HG-HGT: N/A.	
ETIQUETADO	SEGÚN EXIGENCIA REGLAMENTO SANITARIO / MAS ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE, EN CASO DE APLICAR.	
CARACTERISTICAS DEL PROCESO		
RECEPCION MATERIA PRIMA	EVALUACIÓN SENSORIAL Y TEMPERATURA.	
PROCESO DE CORTE	FILETEO, DESPIELADO, CORTE CABEZA/ COLA, EVISCERADO.	
DESPINADO	FILETE/ PORCIONES	
MOLDEO	FILETE: SE DISPONEN EN UNA BANDEJA CON LAMINA DE POLIETILENO (IQF) HG HGT, SE DISPONEN EN RACK O BANDEJA IQF.	
CONGELADO	<Ó = -18°C EN EL CENTRO TÉRMICO.	
PROCESO DE CORTE	DESPIECE EN PORCIONES , SEGÚN REQUERIMIENTO.	
GLASEO	0 A 5 %.	
EMPAQUE (PRESENTACIÓN)	CAJA DE CARTON CORUUGADO: 1- BOLSA 1-5 KG, FILETES Y PORCIONES/ 2- PIEZAS EN FILM/LAMINA POLIETILENO.	
FRIGORIFICO	MANTENER A <Ó = A -18°C EN CENTRO TERMICO .	

AGUAS DEL SUR SPA
FICHA TÉCNICA - MERLUZA AUSTRAL

Código: CO-DFT-06
 Revisión: 00
 Página 2 de 2
 Fecha: 23-12-2024

CONTROLES DE CALIDAD

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

PRUEBAS SENSORIALES	ASPECTO EXTERIOR, TEXTURA, OJOS, BRANQUIAS, MÚSCULO, CAVIDAD ABDOMINAL PRESENCIA DE CONTAMINANTES QUÍMICOS A SIMPLE VISTA Y TEMPERATURA.
ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD	VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN DURANTE TODA LA LINEA DE PROCESO.
PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	SUPERVISIÓN DE FACTORES CRÍTICOS DENTRO DE LA LINEA DE PROCESO, TALES COMO: TEMPERATURA, ROTULACIÓN, PRESENCIA DE: ESPINAS, ESQUELON, PARASITOS, VICERAS, PIEL, ESTADO DEL PERITONEO, PESAJE Y EMPAQUE. PROCESO AJUSTADO A TIPO DE PRODUCCIÓN.
ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO- MICROBIOLÓGICO- PARASITOLÓGICO Y EVALUACIÓN SENSORIAL	LABORATORIO EXTERNO, PARA GARANTIZAR INOCUIDAD ALIMENTARIA DE PRODUCTOS TERMINADOS.
CALIDAD ESPECÍFICA GENERAL	RESTRICCIÓN EN RMP: NO APLICA. CONGELADO: VIDA ÚTIL 24 MESES -1 DÍA A < Ó = -18 °C. FRESCO: HASTA 8 DIAS EN CONDICIONES DE HASTA 3 °C SIN SUFRIR QUIEBRES EN LA CADENA DE FRÍO. CONSUMO: CONSUMIR PREFERENTEMENTE COCIDO.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

ENERGÍA	331 KJ 79 Kcal
PROTEÍNA	16 gr.
GRASA	1,30 gr.
GRASA SATURADA	0,4 gr.
GRASA POLI INSATURADA	0,16 gr.
GRASA MONO INSATURADA	0,58 gr.
COLESTEROL	45 mg.
CARBOHIDRATOS	0,50 gr.
FIBRA	0 gr.
AZUCAR	0,10 gr.
SODIO	65 mg.

