

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:	GERENCIACARRIELNORTE@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	MERLUCCIIUS 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 .	

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 TRAZABBILIDAD		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: ESPINAS , ESQUELON,PASITOS , VICERAS,PIEL , ESTADO DEL PERITONEO,PESAJE Y EMPAQUE.PROCESO AJUSTADO A TIPO DE PRODUCCIÓN.			
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.			
		FRESCO: HASTA 8 DIAS EN CONDICIONES DE HASTA 3 °C SIN SUFRIR QUIEBRES EN LA CADENA DE FRIO.			
		CONSUMO: CONSUMIR PREFERENTEMENTE COCIDO.			
INFORMACION NUTRICIONAL					
ENERGÍA		331 KJ 79 Kcal	<div>INGESTA DIETÉTICA RECOMENDADA BASADO EN UN IDR DE 2000 CALORIAS</div> <div>* </div>		
PROTEÍNA		16 gr.			
GRASA		1,30 gr.			
GRASA SATURADA		0,4 gr.			
GRASA POLI INSATURADA		0,16 gr.			
GRASA MONO INSATURADA		0,58 gr.	<div>4% de IDR* (79 cal) </div>		
COLESTEROL		45 mg.			
CARBOHIDRATOS		0,50 gr.			
FIBRA		0 gr.			
AZUCAR		0,10 gr.	<div>Desglose de Calorías:</div> <div><div><div></div>Carbohidrato (3%)</div><div><div></div>Grasa (15%)</div><div><div></div>Proteína (82%)</div></div> 		
SODIO		65 mg.			