

AGUAS DEL SUR SPA

FICHA TÉCNICA - CHANCHARRO


Código: CO-DFT-05

Revisión: 01

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	SALMÓN COHO	
TIPO DE PRODUCTO	FILETE, PORCIÓN C/PIEL-S/PIEL, CUBOS, HG-EVISCERADO	
ESPECIE	ONCORHYNCHUS KISUTCH	
ORIGEN CAPTURA	CRIADERO	
PESO	10-20-25 KG SEGÚN PRODUCTO	
TOLERANCIA EN PESO NETO	>Ó = 10 - 20 - 25 KG	

CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE

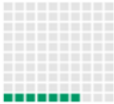

FILETE IQF-PORCIONES, CUBOS.	EN BOLSA DE 1 - 5 KG.	
HG-EVISCERADO	FILM INDIVIDUAL.	
EMPAQUE PRIMARIO	BOLSA DE POLIETILENO (FILETE-PORCIONES Y CUBOS), HG CAJA CARTÓN CORRUGADO.	
EMPAQUE SECUNDARIO	CAJA CARTON CORRUGADO (FILETES/PORCION). HG N/A.	
ETIQUETADO	SEGÚN EXIGENCIA REGLAMENTO SANITARIO / MAS ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE, EN CASO DE APLICAR.	

CARACTERISTICAS DEL PROCESO

RECEPCION MATERIA PRIMA	EVALUACIÓN SENSORIAL Y TEMPERATURA.	
PROCESO DE CORTE	FILETEO, DESPIELADO, CORTE CABEZA/ EVISCERADO.	
DESPINADO	FILETE/ PORCIONES	
MOLDEO	FILETE: SE DISPONEN EN UNA BANDEJA CON LAMINA DE POLIETILENO (IQF) HG: SE DISPONEN PIEZAS EN RACK / BANDEJA IQF.	
CONGELADO	< Ó = -18°C EN EL CENTRO TÉRMICO.	
PROCESO DE CORTE	DESPIECE EN PORCIONES , CUBOS. SEGÚN REQUERIMIENTO.	
GLASEO	0 A 5 %.	
EMPAQUE (PRESENTACIÓN)	CAJA DE CARTON CORUUGADO: 1- BOLSA 1-5 KG, FILETES ,CUBOS Y PORCIONES/ 2- PIEZAS EN FILM/LAMINA POLIETILENO.	
FRIGORIFICO	MANTENER A < Ó = A -18°C EN CENTRO TERMICO .	

AGUAS DEL SUR SPA
FICHA TÉCNICA - CHANCHARRO

Código: CO-DFT-05
Revisión: 01
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 CRITICOS DE CONTROL	SUPERVISIÓN DE FACTORES CRITICOS DENTRO DE LA LINEA DE PROCESO, TALES COMO: TEMPERATURA, ROTULACIÓN, PRESENCIA DE: ESPINAS , ESQUELON,PARASITOS , VICERAS,PIEL , ESTADO DEL PERITONEO,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.
	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	611 KJ 146 Kcal
PROTEÍNA	20,5 gr.
GRASA	5,93 gr.
GRASA SATURADA	1,26 gr
GRASA POLI INSATURADA	1,992
GRASA MONO INSATURADA	2,134 gr.
COLESTEROL	45 mg.
CARBOHIDRATOS	0 gr.
FIBRA	0 gr.
AZUCAR	0 gr.
SODIO	46 mg.
POTASIO	423 mg.
<div><div>INGESTA DIETÉTICA RECOMENDADA BASADO EN UN IDR DE 2000 CALORIAS</div><div><div>7% de IDR* (146 cal)</div><div></div></div><div><div>Desglose de Calorías:</div><div><div><div></div>Carbohidrato (0%)</div><div><div></div>Grasa (38%)</div><div><div></div>Proteína (62%)</div></div><div></div></div></div>	