

**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:	<a href="mailto:GERENCIACARRIELNORTE@HOTMAIL.COM">GERENCIACARRIELNORTE@HOTMAIL.COM</a>
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
NOMBRE DEL PRODUCTO	SALMÓN COHO
TIPO DE PRODUCTO	FILETE, PORCIÓN C/PIEL-S/PIEL, CUBOS, HG-EVISERADO
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-EVISERADO	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, DESPIELO, CORTE CABEZA/ EVISERADO.
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. SEGUN 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

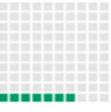
Fecha: 23-12-2024

**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 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.
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	611 KJ 146 Kcal	<b>INGESTA DIETÉTICA RECOMENDADA BASADO EN UN IDR DE 2000 CALORIAS</b>  <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; display: inline-block;"> <b>7%</b> de IDR* (146 cal)            </div>
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.	

**Desglose de Calorías:**

- Carbohidrato (0%)
- Grasa (38%)
- Proteína (62%)

