

AGUAS DEL SUR SPA
FICHA TÉCNICA - REINETA

Código: CO-DFT-02
 Revisión: 01
 Página 1 de 2
 Fecha: 20-12-2024

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	REINETA	
TIPO DE PRODUCTO	FILETE REINETA SIN PIEL / SIN ESPINAS IQF	
ESPECIE	BRAMA AUSTRALIS	
ORIGEN CAPTURA	ARTESANAL	
PESO	BOLSA 1 - 5 KG	
	CAJA 10 - 20 KG	
TOLERANCIA EN PESO NETO	> Ó = A 20 KG	

CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE

FILETE IQF	EN BOLSA DE 1 - 5 KG.	
EMPAQUE PRIMARIO	BOLSA DE POLIETILENO.	
EMPAQUE SECUNDARIO	CAJA CARTON CORRUGADO.	
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 MANUAL.	
MOLDEO	SE DISPONEN LOS FILETES EN UNA BANDEJA CON LAMINA DE POLIETILENO (IQF).	
CONGELADO	< Ó = -18°C EN EL CENTRO TÉRMICO.	
GLASEO	5 A 10 %.	
EMPAQUE (PRESENTACIÓN)	CAJA DE CARTON CORUUGADO / BOLSA 1-5 KG.	
FRIGORIFICO	MANTENER A < Ó = A -18°C EN CENTRO TERMICO .	

AGUAS DEL SUR SPA
FICHA TÉCNICA -REINETA

Código: CO-DFT-02
 Revisión: 01
 Página 2 de 2
 Fecha: 20-12-2024

CONTROLES DE CALIDAD

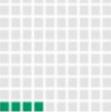
PROCESO CERTIFICADO POR: SEVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA (SERNAPESCA)

EVALUACIÓN SENSORIAL	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, CERTIFICAR INOCUIDAD ALIMENTARIA DE PRODUCTOS TERMINADOS.
	RESTRICCIÓN EN RMP: NO APLICA.
	CONGELADO: VIDA UTIL 24 MESES -1 DÍA A \leq -18 °C.
	FRESCO: HASTA 3 DIAS EN CONDICIONES DE HASTA 3 °C SIN SUFRIR QUIEBRES EN LA CADENA DE FRÍO.
	CONSUMO: CONSUMIR PREFERENTEMENTE COCIDO.

INFORMACION NUTRICIONAL (PORCIÓN 100 gr)

ENERGÍA	353 KJ 84 Kcal	INGESTA DIETÉTICA RECOMENDADA BASADO EN UN IDR DE 2000 CALORIAS
PROTEÍNA	17,21 gr.	
GRASA	1,22 gr.	
GRASA SATURADA	0,30 gr	
GRASA POLIINSATURADA	0,29 gr.	
GRASA MONO INSATURADA	0,236 gr.	
COLESTEROL	62 mg.	
CARBOHIDRATOS	0 gr.	
FIBRA	0 gr.	
AZUCAR	0 gr.	
SODIO	68 mg.	
POTASIO	348 mg.	

4% de IDR*
(84 cal)



Desglose de Calorías:

- Carbohidrato (0%)
- Grasa (14%)
- Proteína (86%)



SODIO

CÓDIGO FICHA TÉCNICA	REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
C-FT-RTA-01	01	20-12-2024	ESTANDARIZACIÓN FICHA TÉCNICA

PERSONAL A CARGO

REALIZADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
CALIDAD Y OPERACIONES	GERENTE GENERAL	JEFE DE PLANTA
SANTIAGO DÍAZ MOENA	HERMAN LILLO DUARTE	ANDREA VALLEJOS DÍAZ