


# AGUAS DEL SUR SPA

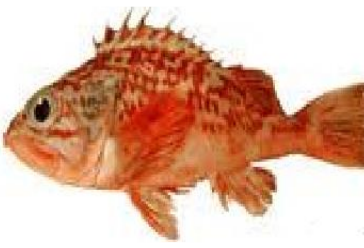
## FICHA TÉCNICA - CHANCHARRO

Código: CO-DFT-04  
Revisión: 01  
Página 1 de 2  
Fecha: 21-12-2024


### 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	BLOQUE DE CHANCHARRO	
TIPO DE PRODUCTO	ENTERO	
ESPECIE	HELICOLENUS LENGERICHI	
ORIGEN CAPTURA	ARTESANAL- JUAN FERNANDEZ	
PESO	BLOQUE 10 KG SACO 20 KG	
TOLERANCIA EN PESO NETO	>Ó = A 20 KG	

### CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE

BLOQUE	ENVUELTO EN LAMINA AZUL DE POLIETILENO.	
EMPAQUE PRIMARIO	SACO DE POLIPROPILENO / CAJA CARTON CORRUGADO , SEGÚN ESPECIFICACIÓN DEL CLIENTE.	
EMPAQUE SECUNDARIO	NO APLICA.	
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	NO APLICA.	
MOLDEO	BLOQUE ENVUELTO EN LAMINAS DE POLIETILENO, PESAJE 10 KG POR BLOQUE.	
CONGELADO	< Ó = -18°C EN EL CENTRO TÉRMICO.	
EMPAQUE (PRESENTACIÓN)	SACOS DE POLIPROPILENO >=20 KG, CAJA CARTÓN CORRUGADO >= 10 KG.	
FRIGORIFICO	MANTENER A < Ó = A -18°C EN CENTRO TERMICO .	

<b>Código: CO-DFT-04</b>
<b>Revisión: 01</b>
<b>Página 2 de 2</b>
<b>Fecha:21-12-2024</b>

CONTROLES DE CALIDAD					
PROCESO CERTIFICADO POR: SEVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA ( SERNAPESCA)					
<b>PRUEBAS SENSORIALES</b>		ASPECTO EXTERIOR, TEXTURA, OJOS, BRANQUIAS, MÚSCULO, CAVIDAD ABDOMINAL PRESENCIA DE CONTAMINANTES QUÍMICOS A SIMPLE VISTA Y TEMPERATURA.			
<b>ETIQUETADO Y TRAZABBILIDAD</b>		VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN DURANTE TODA LA LINEA DE PROCESO.			
<b>PUNTOS CRITICOS DE CONTROL</b>		SUPERVISIÓN DE FACTORES CRITICOS DENTRO DE LA LINEA DE PROCESO, TALES COMO: TEMPERATURA, ROTULACIÓN, ASPECTO , PESAJE Y EMPAQUE.			
<b>ANALISIS FISICO-QUIMICO-MICROBIOLÓGICO-PARASITOLOGÓICO Y EVALUACIÓN SENSORIAL</b>		LABORATORIO EXTERNO, PARA GARANTIZAR INOCUIDAD ALIMENTARIA DE PRODUCTOS TERMINADOS.			
<b>CALIDAD ESPECIFICA GENERAL</b>		RESTRICCION EN RMP: NO APLICA.			
		CONGELADO: VIDA UTIL 24 MESES -1 DIA 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		409 KJ 98 Kcal	INGESTA DIETÉTICA RECOMENDADA *  BASADO EN UN IDR DE 2000 CALORIAS		
PROTEÍNA		20 gr.			
GRASA		1,6 gr.			
GRASA SATURADA		0,42 gr			
GRASA POLINSATURADA		0,49 gr.			
GRASA MONO INSATURADA		0,47 gr.			
COLESTEROL		70 mg.			
CARBOHIDRATOS		0, gr.	<p>A diagram consisting of a grid of small squares representing 100 units of energy. The first two columns are filled green, representing 20 units (5% of 400). Below it, five more green squares represent another 5 units. To the right of the grid, there's a label "de IDR*" above "(98 cal)".</p>		
FIBRA		0 gr.			
AZUCAR		0 gr.			
SODIO		89 mg.			
POTASIO		420 mg.	<p>A pie chart divided into three segments: a large red segment labeled "Proteína (85%)", a smaller yellow segment labeled "Grasa (15%)", and a very thin green segment at the top labeled "Carbohidrato (0%)". Above the chart is the title "Desglose de Calorías:".</p>		