

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:	GERENCIACARRIELNORTE@HOTMAIL.COM	

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 .	

AGUAS DEL SUR SPA
FICHA TÉCNICA - CHANCHARRO

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

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, ASPECTO , 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 0 = -18 °C.
	FRESCO: HASTA 8 DIAS EN CONDICIONES DE HASTA 3 °C SIN SUFRIR QUIEBRES EN LA CADENA DE FRÍO.
	CONSUMO: CONSUMIR PREFERENTEMENTE COCIDO.
INFORMACION NUTRICIONAL	
ENERGÍA	409 KJ 98 Kcal
PROTEÍNA	20 gr.
GRASA	1,6 gr.
GRASA SATURADA	0,42 gr
GRASA POLIINSATURADA	0,49 gr.
GRASA MONO INSATURADA	0,47 gr.
COLESTEROL	70 mg.
CARBOHIDRATOS	0, gr.
FIBRA	0 gr.
AZUCAR	0 gr.
SODIO	89 mg.
POTASIO	420 mg.
INGESTA DIETÉTICA RECOMENDADA BASADO EN UN IDR DE 2000 CALORIAS 	
5% de IDR* (98 cal) Desglose de Calorías: <ul style="list-style-type: none"> Carbohidrato (0%) Grasa (15%) Proteína (85%) 	