

 <i>Briceño # 2278</i> <i>Lorenzo Arenas Concepción</i>	FICHA TECNICA	Nº EMISIÓN: 03 FECHA EMISIÓN 28-07-2007 Página 1 de 4
	ALFONSINO <i>Berys splendens</i>	

I **Descripción:** Para la elaboración del producto, se utiliza materia prima fresca (*Berys splendens*) la que es recepcionada, almacenada y luego procesada según las especificaciones contenidas en el Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC), basado en HACCP de Inversiones Pescamar S.A. El proceso completo se desarrolla en conformidad con las Buenas Prácticas de Manufactura.

II **Recepción de Materia Prima :**La materia prima fresca refrigerada, proveniente de la zonas de captura, al llegar a la planta, es sometida a una evaluación físico – organoléptica, para determinar su estado de frescura y luego es ingresada a planta para su proceso. En el caso de no ser sometida a proceso inmediato, es ingresada a cámara de refrigeración para su mantención con un límite de antigüedad de 4 días en planta, sujeto a verificación diaria.



Alfonsino entero

III **Fileteo :** Alfonsino sin cabeza, corte oblicuo, por detrás de aleta pectoral sin corte ventral, sin vísceras, con cola, con peritoneo (no debe estar suelto en la cavidad ventral), se clasifica según lo siguiente. **Subproductos :** Ovas - Cabezas

I.I. **Premium:** Sin autólisis, no se acepta hematomas en lomo, si en zonas fuera del lomo hasta 2 cm., color típico a la especie, se acepta pérdida de escama siempre que este presente color típico a la especie (rojizo o levemente rosado, no blanco). , zona del lomo sin

 <i>Briceño # 2278</i> <i>Lorenzo Arenas Concepción</i>	FICHA TECNICA	Nº EMISIÓN: 03
	ALFONSINO <i>Berys splendens</i>	FECHA EMISIÓN 28-07-2007 Página 2 de 4

perdida de escama notoria, sin presencia de manchones blancos en lomo, sin aleta dorsales y caudales amarilla .acepta belly rebajado.



Alfonsino HG fresco

I.II.Estándar: color típico a la especie, puede presentarse más descolorido (rosa intenso), son aceptadas áreas con pérdida de pigmentación en zonas de hasta 2 cm. por lado fuera del lomo, acepta leve color amarillo en zona superior de aletas dorsales y caudal. Se acepta autólisis leve siempre que no afecte la carne (separación de paquetes musculares o más de dos espinas sueltas), se acepta hematomas leves no mayores a 2 cm. de diámetro en lomo. Acepta belly rebajado.

I.III. Industrial: Se acepta autólisis leve siempre que no afecte la carne (separación de paquetes musculares o más de dos espinas sueltas),. Acepta belly rebajado. Acepta hematomas leves no mayores a 2 cm. de diámetro en el lomo. se puede presentar descolorido de forma notoria en el lomo(color amarillo quemado), acepta color amarillo en aletas dorsales y caudal, manchones blancos notorios.



Briceño # 2278
Lorenzo Arenas Concepción

FICHA TECNICA

ALFONSINO
Berys splendens

Nº EMISIÓN: 03

FECHA EMISIÓN
28-07-2007

Página 3 de 4



Ovas de Alfonsino



Cabezas de alfonsino



Briceño # 2278
Lorenzo Arenas Concepción

FICHA TECNICA

ALFONSINO
Berys splendens

Nº EMISIÓN: 03

FECHA EMISIÓN
28-07-2007

Página 4 de 4

IV **Calibres:** 100-150,150-200,200-300, 300-500, 500-700, 700-1000, 1000 grs. UP

V **Baño Antioxidante:** se realiza baño en agua lo más cercano a 0° C con antioxidante Eritorbato de sodio al 0,25% .Recambio por cada 350 kilos de producto Hg. alfonsino.

VI **Envasado:** Se envasa en block en caja fondo master y/o molde metálico, con una bolsa fuele transparente azul, 1070 x 600 mm.

Calibres	Peso neto x caja	Rango de Peso (sin insumos)
100-150 grs	12 kilos	12,050-12,150 kilos
150-200 grs		
200-300 grs.		
300-500 grs.		
500-700 grs.		
700-1000 grs.		
1000 grs. UP		

VII **Congelación:** en túneles estacionarios, continuos y/o armarios con temperatura de salida -18 de -20° C en su centro térmico.

VIII **Caducidad/Lote:**

Marcado lote: unidad productiva Día-Mes-Año (UP-DD/MM/AAAA)

Caducidad: 24 meses a partir de la fecha de elaboración.

Marcado FCP o caducidad: Día-Mes-Año (UP-DD/MM/AAAA)

IX **Destino:** Países de la comunidad económica europea, Japón, China.

X **Consumo:** cocido

XI **Rendimiento operativo:** 54% a partir de alfonsino entero con vísceras a HG. congelado.