

	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>N° EMISIÓN: 09</b>
	<b>ALMEJA JULIANA</b> <b>Tawera Gayi</b>	<b>FECHA EMISIÓN</b> <b>28-07-2007</b>
		<b>Página 1 de 2</b>

I **Descripción:** Para la elaboración del productos , se utiliza materia prima fresca (*Tawera gayi*) 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



*Almeja Fresca*

III **Emparrillado:** Después de una selección manual las almejas se colocan ordenadamente sobre bandejas plásticas para su posterior congelación.

IV **Congelación:** En túneles estacionarios, continuos con temperatura de salida  $-18^{\circ}\text{C}$  en su centro térmico.



*Almeja Congelada*

	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>N° EMISIÓN: 09</b>
	<b>ALMEJA JULIANA</b> Tawera Gayi	<b>FECHA EMISIÓN</b> 28-07-2007
		<b>Página 2 de 2</b>



**V Calibres:** 70- 130 ± 5 % Tolerancia.

**VI Envasado:** Una vez congelada la almeja se envasa según siguiente cuadro

<b>Envase Primario</b>	<b>Envase Secundario</b>
1 kilos	10 kg
10 kilos	10kg

**VII Caducidad/Lote: Marcado**

**Elaboración:** unidad productiva Día-Mes-Año

**Código de trazabilidad:** (MM/AA/Lote)

**N° CEE Planta:** 08336

**Caducidad:** 12 meses a partir de la fecha de elaboración.

**VIII Destino:** Todos