

 <p>Briceño #2278 Lorenzo Arenas Concepción</p>	FICHA TECNICA	N° EMISIÓN: 03
	CABRILLA <i>Sebastes capensis</i>	FECHA EMISIÓN 28-07-2007
		Página 1 de 4

- I. **Descripción:** Para la elaboración del productos , se utiliza materia prima fresca (*Sebastes capensis*) 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.



Cabrilla Entera

- III. **Fileteado:** Para el producto HG se procede a cortar cabeza, eviscerar y lavar bién. Obtenidos los dos filetes, a estos se le extraen espinas, hematomas, parásitos visibles. Para filetes sin piel pasan a etapa de despielado.
- IV. **Despielado:** Los filetes obtenidos son despielados en forma mecánica, utilizándose para ello, máquinas tríos, las que funcionan en base a un tambor enfriado y cuchillos de banda para eliminar la piel existente al hacer pasar los filetes en bandas transportadoras.
- V. **Repaso:** En esta etapa se retira manualmente a través de recortes con cuchillos, las espinas y otros defectos como presencia de aletas, coágulos etc.



Briceño #2278
Lorenzo Arenas Concepción

FICHA TECNICA

CABRILLA *Sebastes capensis*

N° EMISIÓN: 03

FECHA EMISIÓN
28-07-2007

Página 2 de 4



Filete Fresco Sin piel.



Filete Fresco con piel.

- VI. **Emparrillado:** Se colocan los filetes de cabrilla sobre placas metálicas, luego se depositan en carros galvanizados con lámina, para su posterior congelación.
- VII. **Congelación:** en túneles estacionarios, continuos con temperatura de salida -18°C en su centro térmico.



Briceño #2278
Lorenzo Arenas Concepción

FICHA TECNICA

CABRILLA
Sebastes capensis

Nº EMISIÓN: 03

FECHA EMISIÓN
28-07-2007

Página 3 de 4



Filete congelado Sin piel



Filete congelado con piel.

VIII. Calibres:

- IX. **Envasado:** Una vez congelado, filetes son glaseados en agua con temperatura \leq a 4 ° C, posteriormente son envasados según siguiente cuadro, y requerimientos del cliente.

Envase Primario	Envase Secundario
5 kilos	5 kg
15 kilos	15 kg
5 kilos	25 kg

 <p>Briceño #2278 Lorenzo Arenas Concepción</p>	FICHA TECNICA	Nº EMISIÓN: 03
	CABRILLA <i>Sebastes capensis</i>	FECHA EMISIÓN 28-07-2007
		Página 4 de 4

X. Caducidad/Lote: Marcado

Elaboración: unidad productiva Día-Mes-Año

Código de trazabilidad: (MM/AA/Lote)

Nº CEE Planta: 08336

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

XI. Destino: Todos

XII. Rendimiento operativo: