



Briceño #2278  
Lorenzo Arenas Concepción

## FICHA TECNICA

### CALAMAR GIGANTE Dosidicus Gigas

Nº EMISIÓN: 08

FECHA EMISIÓN  
28-07-2007

Página 1 de 4

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



*Calamar entero fresco*

- III **Emparrillado:** Se colocan los mantos de calamar sobre placas metálicas, luego se depositan en carros galvanizados con lámina, para su posterior congelación. Subproductos: Tentáculos .





Briceño #2278  
Lorenzo Arenas Concepción

## FICHA TECNICA

### CALAMAR GIGANTE Dosidicus Gigas

Nº EMISIÓN: 08

FECHA EMISIÓN  
28-07-2007

Página 2 de 4



*Tentáculos cortados*



*Tentáculos de Calamar*



Briceño #2278  
Lorenzo Arenas Concepción

## FICHA TECNICA

### CALAMAR GIGANTE Dosidicus Gigas

N° EMISIÓN: 08

FECHA EMISIÓN  
28-07-2007

Página 3 de 4



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



*Block de Calamar Congelados*



*Mantos de Calamar Congelado*



Briceño #2278  
Lorenzo Arenas Concepción

## FICHA TECNICA

### CALAMAR GIGANTE Dosidicus Gigas

Nº EMISIÓN: 08

FECHA EMISIÓN  
28-07-2007

Página 4 de 4

V **Envasado:** *Una vez congelado, los productos son envasados según siguiente cuadro y/o requerimientos del cliente.*

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

VI **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.*

VII **Destino:** *Todos*