

	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>N° EMISIÓN: 03</b>
	<b>CHANCHARRO</b> <i>Helicolenus lengerchi</i>	<b>FECHA EMISIÓN</b> <b>28-07-2007</b>
		<b>Página 1 de 4</b>

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



**Chancharro HG**

- 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.

 <p>Briceño #2278 Lorenzo Arenas Concepción</p>	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>N° EMISIÓN: 03</b>
	<b>CHANCHARRO</b> <i>Helicolenus lengerchi</i>	<b>FECHA EMISIÓN</b> <b>28-07-2007</b>
		<b>Página 2 de 4</b>

- 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.



*Filete Fresco Sin piel.*



*Filete Fresco con piel.*

- VI. **Emparrillado y/o Moldeo:** Luego los filetes son dispuestos manualmente en forma ordenada y separados unos de otros, sobre bandejas plásticas y/o placas metálicas, previamente cubierto su fondo con lámina de pvc azul. Se procede a doblar la cola hasta 5 cm. de largo para así evitar él quiebre durante su desemparrillado. También puede ser moldeado como interfoliado, es decir moldeado por capas, entre láminas de polietileno. Dado que el filete una vez congelado será desmoldado para ser recuperado individualmente para su empaque final como IQF.



Briceño #2278  
Lorenzo Arenas Concepción

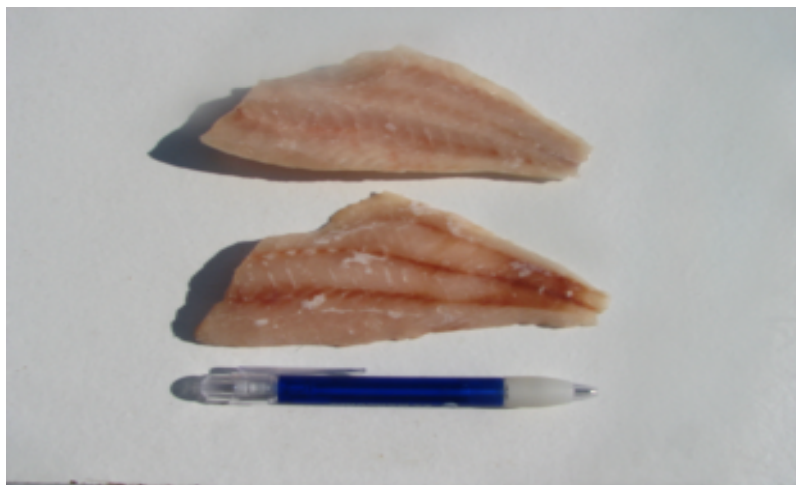
## FICHA TECNICA

**CHANCHARRO**  
*Helicolenus lengerchi*

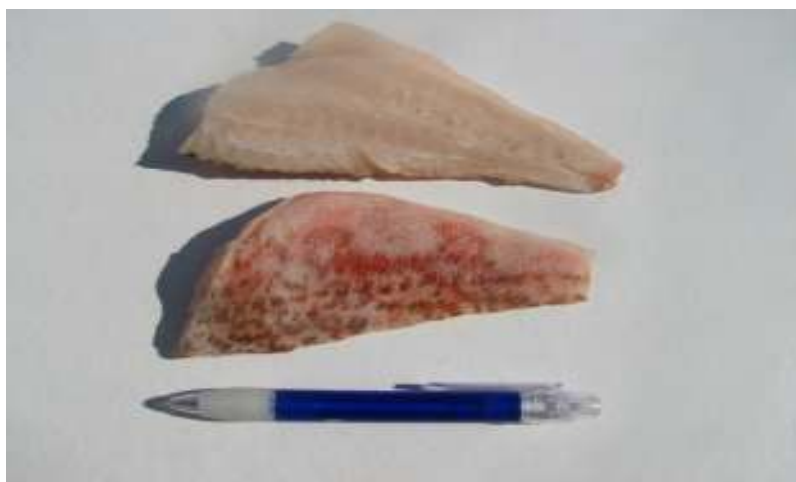
Nº EMISIÓN: 03

FECHA EMISIÓN  
28-07-2007

Página 3 de 4



*Filete congelado Sin piel.*



*Filete congelado con piel.*

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

VIII. **Calibres:** 20 gramos up

 <p>Briceño #2278 Lorenzo Arenas Concepción</p>	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>Nº EMISIÓN: 03</b>
	<b>CHANCHARRO</b> <i>Helicolenus lengerchi</i>	<b>FECHA EMISIÓN</b> <b>28-07-2007</b>
		<b>Página 4 de 4</b>

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

<b>Envase Primario</b>	<b>Envase Secundario</b>
5 kilos	5 kg

**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:**