



Briceño # 2278
Lorenzo Arenas Concepción

FICHA TECNICA

CONGRIO DORADO Genypterus Blacodes

Nº EMISIÓN: 05

FECHA EMISIÓN
14- 11-2007

Página 1 de 6

- I **Descripción:** Para la elaboración del producto *HGT-Filetes sin piel poca espina de Congrio Dorado IQF*, se utiliza materia prima fresca (*Genypterus blacodes*) 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.



Congrio Dorado Entero

- III **Calibrado de Materia Prima:** La materia prima, es opcionalmente calibrada en forma previa a ser procesada, para obtener los filetes en rangos de peso, según requerimientos del cliente.
- IV **Fileteado:** Los filetes con piel de Congrio Dorado, son aquellos los cuales se obtienen mediante la operación de fileteo manual, realizando cortes paralelos a la espina dorsal, se extrae la cabeza, cola vísceras y riñón, posibles manchas de bilis y otros defectos según la definición del producto. Los filetes obtenidos sin presencia de parásitos visibles. Sub-productos cabezas, flotadores y mejillas. Las mejillas de Congrio Dorado, mediante la operación de fileteado manual, son aquellas que se extraen de la cabeza con un cuchillo corvo



Briceño # 2278
Lorenzo Arenas Concepción

FICHA TECNICA

CONGRIO DORADO Genypterus Blacodes

Nº EMISIÓN: 05

FECHA EMISIÓN
14- 11-2007

Página 2 de 6

- V **Despielado:** Los filetes obtenidos son despielados en forma mecánica, utilizándose para ello, máquinas tríos, las que funcionan en base a un tambor de acero inoxidable enfriado y cuchillos de banda para eliminar la piel existente al hacer pasar los filetes en bandas transportadoras.
- VI **Emparrillado y/o Moldeo:** Luego los productos, 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. Para productos envueltos en IWP, estos primeros se envuelven después se emparrillan. Las mejillas son emparrilladas en forma interfoliada IQF, en bandejas de 500 gramos.



Tronco fresco



Filete sin piel poca espina Congrio Dorado Fresco



Briceño # 2278
Lorenzo Arenas Concepción

FICHA TECNICA

CONGRIO DORADO Genypterus Blacodes

Nº EMISIÓN: 05

FECHA EMISIÓN
14- 11-2007

Página 3 de 6



Porciones de Congrio Dorado



Mejillas de Congrio Dorado



Cabezas de Congrio Dorado



Briceño # 2278
Lorenzo Arenas Concepción

FICHA TECNICA

CONGRIO DORADO Genypterus Blacodes

Nº EMISIÓN: 05

FECHA EMISIÓN
14- 11-2007

Página 4 de 6

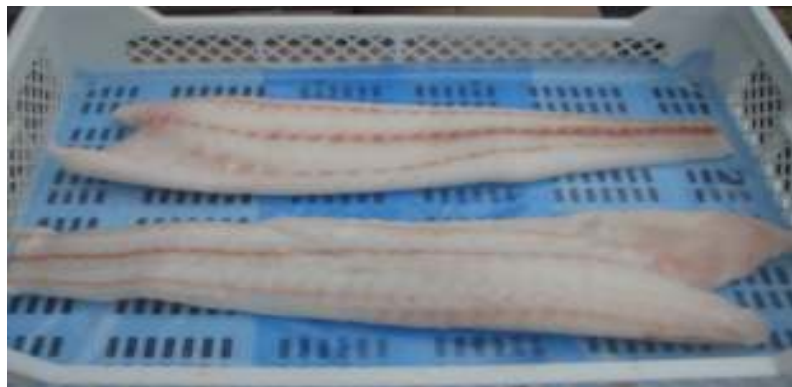


Flotadores

VII **Congelación:** IQF, en túnel estático de congelación, hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a -18°C en el centro térmico del producto.



Congrio HGT IWP Congelado



Filetes sin piel poca espina Congrio Dorado Congelado



Briceño # 2278
Lorenzo Arenas Concepción

FICHA TECNICA

CONGRIO DORADO
Genypterus Blacodes

Nº EMISIÓN: 05

FECHA EMISIÓN
14- 11-2007

Página 5 de 6



Cabezas Congeladas



Mejillas congeladas

VIII Calibres: Según requerimientos del cliente.

IX Envasado: Una vez congelado los productos, son glaseados de acuerdo a requerimientos del cliente. Se empaca en caja de cartón con cinta adhesiva y zunchos. Para productos envueltos en IWP, se procede a empacar directamente.

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



Briceño # 2278
Lorenzo Arenas Concepción

FICHA TECNICA

CONGRIO DORADO
Genypterus Blacodes

N° EMISIÓN: 05

FECHA EMISIÓN
14- 11-2007

Página 6 de 6

X Caducidad/Lote: Marcado

Elaboración: unidad productiva Día-Mes-Año

Código de trazabilidad: (MM/AA/Lote)

N° CEE Planta: 08336

Resolución SNS: N° 12025 del 19.12. 2003 Concepción

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

XI Almacenamiento de Producto Terminado: Corresponde al almacenamiento del producto terminado palletizado con su respectiva trazabilidad, y protegido en stretch film, en cámara de mantención a una temperatura de -18°C o inferior.

XII Mercado Destino: Todos.