



Briceño # 2278 Lorenzo  
Arenas Concepción

## FICHA TECNICA

### CORVINA Cilus Gilberti

Nº EMISIÓN: 10

FECHA EMISIÓN  
04- 10-2007

Página 1 de 3

I **Descripción:** Para la elaboración del producto se utiliza materia prima fresca (*Cilus gilberti*) 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 las 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.



*Corvina Entera*

III **Calibrado de Materia Prima:** La materia prima, es opcionalmente calibrada en forma previa a ser procesada, para obtener los troncos en rangos de peso, según requerimientos del cliente.

IV **Fileteado:** Mediante la operación de fileteado manual, se le extrae cabeza, cola y vísceras, posibles manchas de bilis y otros defectos según la definición del producto. Obtenidos los dos filetes, a estos se le extraen espinas, hematomas, parásitos visibles. Para filetes sin piel pasan a etapa de despielado.

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.



Briceño # 2278 Lorenzo  
Arenas Concepción

## FICHA TECNICA

**CORVINA**  
Cilus Gilberti

**N° EMISIÓN: 10**

**FECHA EMISIÓN**  
**04- 10-2007**

**Página 2 de 3**

**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. También puede ser moldeado como interfoliado, es decir moldeado por capas, entre láminas de polietileno. Dado que el tronco una vez congelado será desmoldado para ser recuperado individualmente para su empaque final como IQF



*Filetes de corvina fresco*

**VII Congelación:** IQF, en túnel estático de congelación, hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$  en el centro térmico del producto.



Briceño # 2278 Lorenzo  
Arenas Concepción

## FICHA TECNICA

**CORVINA**  
Cilus Gilberti

**N° EMISIÓN: 10**

**FECHA EMISIÓN**  
**04- 10-2007**

**Página 3 de 3**



*Filetes de Corvina Congelado*

**VIII Calibres:** 250 gramos up.

**IX Envasado:** Una vez congelado, los productos son glaseados y envasados según siguiente cuadro y requerimientos del cliente. Se empaca en caja de cartón con cinta adhesiva y zunchos.

<b>Envase Primario</b>	<b>Envase Secundario</b>
25 kilos	25 kilos
1 kilo	5 kilos
15 kilos	15 kilos

**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