

	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>Nº EMISIÓN: 06</b>
	<b>JUREL</b> <b>Trachurus Murphyi</b>	<b>FECHA EMISIÓN</b> <b>28-07-2007</b>
		<b>Página 1 de 4</b>

- I. **Descripción:** *Para la elaboración del producto HGT- Filetes Jurel IQF , se utiliza materia prima fresca (Trachurus murphyi) 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.*



***Jurel Entero***

- III. **Fileteado:** *Los filetes con piel, 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.*



Briceño #2278  
Lorenzo Arenas Concepción

## FICHA TECNICA

**JUREL**  
**Trachurus Murphyi**

Nº EMISIÓN: 06

FECHA EMISIÓN  
28-07-2007

Página 2 de 4



*Jurel HGT fresco*



*Filete sin piel fresco*



*Filete con piel fresco*



Briceño #2278  
Lorenzo Arenas Concepción

## FICHA TECNICA

**JUREL**  
**Trachurus Murphyi**

**N° EMISIÓN: 06**

**FECHA EMISIÓN**  
**28-07-2007**

**Página 3 de 4**

- IV. **Emparrillado:** Se colocan los productos sobre placas metálicas, luego se depositan en carros galvanizados con lámina, para su posterior congelación.
- V. **Congelación:** en túneles estacionarios, continuos con temperatura de salida  $-18^{\circ}\text{C}$  en su centro térmico.



*HGT Congelado*



*Filetes con piel congelado*

	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>Nº EMISIÓN: 06</b>
	<b>JUREL</b> <b>Trachurus Murphyi</b>	<b>FECHA EMISIÓN</b> <b>28-07-2007</b>
		<b>Página 4 de 4</b>

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

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

**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.

**Destino:** Todos