



Briceño # 2278 Lorenzo
Arenas Concepción

FICHA TECNICA

MERLUZA GAYI *Merluccius Gayi*

Nº EMISIÓN: 01

FECHA EMISIÓN
04- 10-2007

Página 1 de 5

- I. **Descripción:** Para la elaboración del producto, se utiliza materia prima fresca (*Merluccius gayi*) 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.



Merluza Gayi 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:** Los HGT de merluza gayi, son aquellos a los cuales 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. **Subproductos:** Ovas



Briceño # 2278 Lorenzo
Arenas Concepción

FICHA TECNICA

MERLUZA GAYI *Merluccius Gayi*

Nº EMISIÓN: 01

FECHA EMISIÓN
04- 10-2007

Página 2 de 5

- 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. 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



HGT Merluza Gayi Fresco



Filete con piel poca espina fresco



Briceño # 2278 Lorenzo
Arenas Concepción

FICHA TECNICA

MERLUZA GAYI
Merluccius Gayi

Nº EMISIÓN: 01

FECHA EMISIÓN
04- 10-2007

Página 3 de 5



Filete sin piel poca espina fresco



Ovas



Briceño # 2278 Lorenzo
Arenas Concepción

FICHA TECNICA

MERLUZA GAYI
Merluccius Gayi

Nº EMISIÓN: 01

FECHA EMISIÓN
04- 10-2007

Página 4 de 5

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



HGT Merluza Gayi Congelado



Filete con piel poca espina congelado



Briceño # 2278 Lorenzo
Arenas Concepción

FICHA TECNICA

MERLUZA GAYI
Merluccius Gayi

Nº EMISIÓN: 01

FECHA EMISIÓN
04- 10-2007

Página 5 de 5



Filete sin piel poca espina congelado

VIII. **Calibres:** *Para HGT: .100 – 300 300 – 500 10% tolerancia*
Para Filetes : 70 – up 10% tolerancia

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.

Envase Primario	Envase Secundario
25 kilos	25 kilos
1 kilo	5 kilos
15 kilos	15 kilos

X. **Caducidad/Lote:** Marcado

XI. **Elaboración:** unidad productiva Día-Mes-Año

Código de trazabilidad: (MM/AA/Lote)

Nº CEE Planta: 08336

Resolución SNS: N° 12025 del 19.12. 2003 Concepción

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

XII. **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.

XIII. **Mercado Destino:** Todos