 <p>Briceño # 2278 Lorenzo Arenas Concepción</p>	FICHA TECNICA	N° EMISIÓN: 02
	MERLUZA COLA (HOKY) Macrouonus Magellanicus	FECHA EMISIÓN 20-09-2007
		Página 1 de 3

I. **Descripción:** Para la elaboración del producto **Filetes sin piel, poca espina IQF de merluza de cola**, se utiliza materia prima fresca (*Macrouonus magellanicus*) 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 Cola Fresca Entera

- III. **Calibrado de Materia Prima:** La materia prima, es opcionalmente calibrada en forma previa a ser fileteada, para obtener los filetes en rangos de peso, según requerimientos del cliente.
- IV. **Fileteado:** Los filetes de merluza sin piel poca espina, son aquellos a los cuales mediante la operación de fileteado manual, se le ha extraído espinas, el peritoneo adherido, coágulos de sangre, parásitos visibles, posibles manchas de bilis y otros defectos según la definición del producto.
- V. **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.



Briceño # 2278
Lorenzo Arenas Concepción

FICHA TECNICA

MERLUZA COLA (HOKY)
Macrouronus Magellanicus

N° EMISIÓN: 02

FECHA EMISIÓN
20-09-2007

Página 2 de 3

- VI. **Repaso:** *En esta etapa se retira manualmente a través de recortes con cuchillos, las espinas y otros defectos como presencia de aletas, coágulos etc.*
- VII. **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.*




Filetes sin piel poca espina frescos

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



Filetes sin piel poca espina Congelados

 <p>Briceño # 2278 Lorenzo Arenas Concepción</p>	FICHA TECNICA	N° EMISIÓN: 02
	MERLUZA COLA (HOKY) Macrouronus Magellanicus	FECHA EMISIÓN 20-09-2007
		Página 3 de 3

IX. Calibre: . 100 up 10% Tolerancia.

X. Envasado: Una vez congelado, los filetes son glaseados , según especificaciones del cliente, en agua con temperatura \leq a 4 ° C. Posteriormente son envasados según siguiente cuadro y/o requerimientos del cliente

Envase Primario	Envase Secundario
15 kilos	15 kg
5 kilos	25 Kg.

XI. Caducidad/Lote: Marcado

Elaboración: unidad productiva Día-Mes-Año

Código de trazabilidad: (MM/AA/Lote)

N° CEE Planta: 08336

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. Destino: Todos.