

	FICHA TECNICA	FECHA EMISIÓN 17-12-2007
	MERLUZA TRES ALETAS Micromesistius australis	Página 1 de 4

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

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

- IV. **Fileteado:** Los HGT, son aquellos a los cuales mediante la operación de fileteo manual, se le extraen cabeza, cola y vísceras. Luego obtenidos los dos filetes, a estos, se le ha extrae espinas, el peritoneo adherido, coágulos de sangre, parásitos visibles, posibles manchas de bilis y otros defectos según la definición del producto. Para filetes sin piel el producto pasa a etapa de despielado, la cual puede ser manual y/o mecánica.

- 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.

- 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 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 interfoliado, es decir por capas, entre láminas de polietileno.

 Briceño # 2278 Lorenzo Arenas Concepción	FICHA TECNICA	FECHA EMISIÓN 17-12-2007
	MERLUZA TRES ALETAS Micromesistius australis	Página 2 de 4



HG Fresco



HGT Fresco



Filetes Con piel Poca espina Frescos

 Briceño # 2278 Lorenzo Arenas Concepción	FICHA TECNICA	FECHA EMISIÓN 17-12-2007
	MERLUZA TRES ALETAS Micromesistius australis	Página 3 de 4



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.



Molde de HG Congelado



Filetes Sin Piel Congelados

	FICHA TECNICA	FECHA EMISIÓN 17-12-2007
	MERLUZA TRES ALETAS Micromesistius australis	Página 4 de 4

IX. Calibre: . Para HGT 250 -350 350- 500 500 – up 10% tolerancia
Para filetes 100 – up 10% tolerancia

X. Envasado: Una vez congelado, los productos 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)

Nº 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.