



Briceño #2278  
Lorenzo Arenas Concepción

## FICHA TECNICA

### PULPO *Octopus mimus*

Nº EMISIÓN: 03

FECHA EMISIÓN  
28-07-2007

Página 1 de 3

- I. **Descripción:** *Para la elaboración del productos , se utiliza materia prima fresca (Octopus mimus) 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.*



*Pulpo Entero*

- III. **Fileteado:** *Mediante la operación de fileteo manual, al pulpo se le extraen los ojos y pico. Se retiran las vísceras y luego se procede a lavar bién.*
- IV. **Emparrillado:** *Se colocan los pulpos por calibre en bolsas individual, luego sobre placas metálicas, estas se depositan en carros galvanizados para su posterior congelación. También puede moldearse en block.*



Briceño #2278  
Lorenzo Arenas Concepción

**FICHA TECNICA**

**PULPO**  
*Octopus mimus*

**N° EMISIÓN: 03**

**FECHA EMISIÓN**  
**28-07-2007**

**Página 2 de 3**



*Pulpo Fresco Eviscerado*



*Pulpo Fresco IQF*



*Pulpo tipo flor Fresco*



Briceño #2278  
Lorenzo Arenas Concepción

## FICHA TECNICA

### PULPO *Octopus mimus*

Nº EMISIÓN: 03

FECHA EMISIÓN  
28-07-2007

Página 3 de 3

- V. **Congelación:** en túneles estacionarios, continuos con temperatura de salida  $-18^{\circ}\text{C}$  en su centro térmico.



*Pulpo Congelado IQF*



*Pulpo tipo flor congelado*

- VI. **Calibres:** 500-1000 1000-2000 2000-3000 3000-up
- VII. **Envasado:** Una vez congelado, son envasados según siguiente cuadro y requerimientos del cliente.

| Envase Primario       | Envase Secundario |
|-----------------------|-------------------|
| Calibre Natural IQF   | 25 Kg             |
| Calibre Natural Block | 30 Kg             |

- VIII. **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.

- IX. **Destino:** Todos

- X. **Rendimiento operativo**