



Briceño # 2278 Lorenzo
Arenas Concepción

FICHA TECNICA

RAYA *Raja spp.*

Nº EMISIÓN: 07

FECHA EMISIÓN
04- 10-2007

Página 1 de 3

- I **Descripción:** Para la elaboración del producto se utiliza materia prima fresca (*Raja spp*) 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.



Raya entera

- III **Calibrado de Materia Prima:** La materia prima, es opcionalmente calibrada en forma previa a ser procesada, para obtener los rayas en rangos de peso, según requerimientos del cliente.
- IV **Fileteado:** Mediante la operación de fileteado manual, se lava bien y se clasifica de acuerdo a calibres. Sub-productos :Aletas
- V **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.



Briceño # 2278 Lorenzo
Arenas Concepción

FICHA TECNICA

RAYA
Raja spp.

Nº EMISIÓN: 07

FECHA EMISIÓN
04- 10-2007

Página 2 de 3

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



Raya congelada



Aleta de Raya

VII **Calibres:** 1-2 2-3 3-4 4-4.5 5-6 6-8 8-14 14-20 20-up

VIII **Envasado:** Una vez congelado, los productos son envasados según cuadro y requerimientos del cliente. Se empaqueta en sacos.

Envase Primario	Envase Secundario
25 kilos	25 kilos

 <p>Briceño # 2278 Lorenzo Arenas Concepción</p>	FICHA TECNICA	Nº EMISIÓN: 07
	RAYA <i>Raja spp.</i>	FECHA EMISIÓN 04- 10-2007
		Página 3 de 3

IX Caducidad/Lote: Marcado

Elaboración: unidad productiva Día-Mes-Año

Código de trazabilidad: (MM/AA/Lote)

Nº CEE Planta: 08336

Resolución SNS: Nº 12025 del 19.12. 2003 Concepción

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

X 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.

XI Mercado Destino: Todos