

	FICHA TECNICA	Nº EMISIÓN: 03
	REINETA Brama Australis	FECHA EMISIÓN 29- 10-2007
		Página 1 de 5

- I. **Descripción:** Para la elaboración del producto *Reineta HG – Filetes con piel – sin piel, sin espina - poca espina IQF* se utiliza materia prima fresca (*Brama 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.



Reineta entera fresca

- III. **Fileteado:** En esta etapa a partir de un tronco HG o pescado entero mediante un corte manual realizado con un cuchillo, se obtienen 2 filetes enseguida se les extrae parásitos visibles, posibles hematomas y espina. Los troncos de reineta HG, son aquellos a los cuales mediante la operación de fileteado manual, se le efectúa un corte manual en la zona abdominal del pescado para extraer las vísceras, luego se le corta la cabeza.
- IV. **Despielado:** Para los filetes sin piel. Estos 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.
- V. **Emparrillado y/o Moldeo:** Luego los productos son dispuestos manualmente en forma muy 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

REINETA
Brama Australis

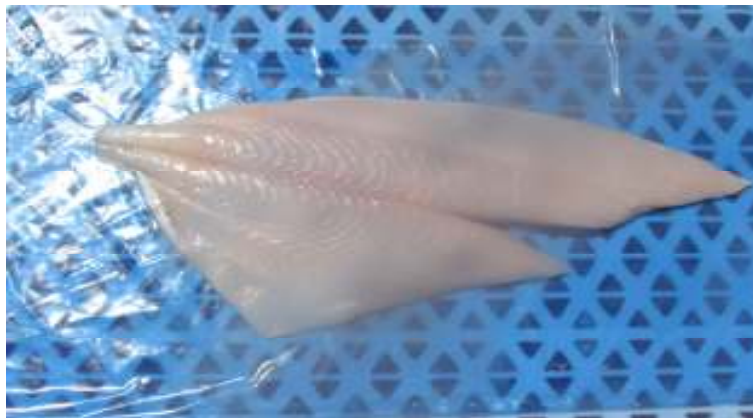
Nº EMISIÓN: 03

FECHA EMISIÓN
29- 10-2007

Página 2 de 5



Filetes con piel fresca



Filetes sin piel sin espina



Filetes sin piel poca espina



Briceño #2278
Lorenzo Arenas Concepción

FICHA TECNICA

REINETA
Brama Australis

Nº EMISIÓN: 03

FECHA EMISIÓN
29- 10-2007

Página 3 de 5

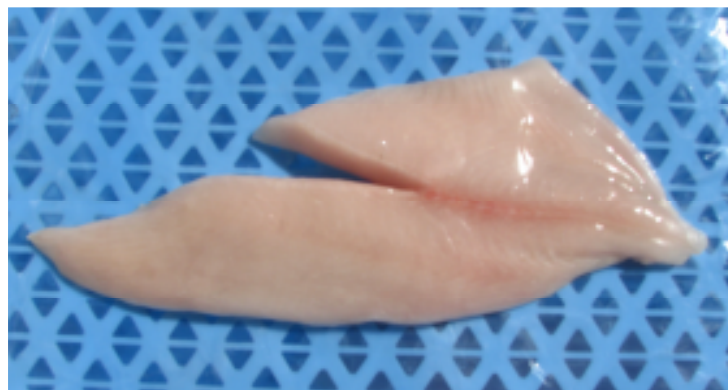
VI. **Congelación:** IQF, en túnel estático de congelación, hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a -18°C en el centro térmico del producto.



HG de reineta congelado



Filetes con piel congelado



Filetes sin piel sin espina congelado



Briceño #2278
Lorenzo Arenas Concepción

FICHA TECNICA

REINETA
Brama Australis

Nº EMISIÓN: 03

FECHA EMISIÓN
29- 10-2007

Página 4 de 5



Filetes sin piel poca espina congelado

VII. **Calibres:** Todos

VIII. **Envasado:** Una vez congelado, los productos son glaseados y envasado en bolsas de acuerdo a requerimientos del cliente. Se empaca en caja de cartón, con cinta adhesiva y zunchos.

Envase Primario	Envase Secundario
5 kilos	15 kilos
5 kilos	25 kilos

IX. **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.

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.



Briceño #2278
Lorenzo Arenas Concepción

FICHA TECNICA

REINETA
Brama Australis

Nº EMISIÓN: 03

FECHA EMISIÓN
29- 10-2007

Página 5 de 5



Filete de reineta sin piel sin espina cocido



Filete reineta sin piel poca espina cocido