



Briceño #2278
Lorenzo Arenas Concepción

FICHA TECNICA

SALMON *Salmo salar*

Nº EMISIÓN: 04

FECHA EMISIÓN
18- 10-2007

Página 1 de 3

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



Salmón entero

- III. **Fileteado:** *Los filetes de salmón con piel, PBI, son aquellos a los cuales mediante la operación de fileteado manual, se le extrae la espina del belly, el filete lleva aleta pectoral y aleta anal, grasa en el belly, con un semi desgrasado en el lomo.*



Briceño #2278
Lorenzo Arenas Concepción

FICHA TECNICA

SALMON
Salmo salar

Nº EMISIÓN: 04

FECHA EMISIÓN
18- 10-2007

Página 2 de 3



Salmón HG

- IV. **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.



Filetes con piel PBI de salmón Fresco

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



Briceño #2278
Lorenzo Arenas Concepción

FICHA TECNICA

SALMON
Salmo salar

Nº EMISIÓN: 04

FECHA EMISIÓN
18- 10-2007

Página 3 de 3

- VI. **Envasado:** Una vez congelado, los filetes son glaseados y envasados según siguiente cuadro. Se empaca en caja de cartón con cinta adhesiva y zunchos.

Envase Primario	Envase Secundario
5 kilos	25 kilos

- VII. **Caducidad/Lote: Marcado**

Elaboración: unidad productiva Día-Mes-Año

Código de trazabilidad: (MM/AA/Lote)

Nº CEE Planta: 08336

Resolución SNS: N° 12025 del 19.12. 2003 Concepción

Caducidad: meses a partir de la fecha de elaboración.

- VIII. **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.

- IX. **Mercado Destino:** Todos

- X. **Rendimiento operativo:** Entero a Filete 75% HG a Filete 89%