



Briceño #2278
Lorenzo Arenas Concepción

FICHA TECNICA

SIERRA *Thyrsites atun*

Nº EMISIÓN: 03

FECHA EMISIÓN
28-07-2007

Página 1 de 3

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



Sierra Entera

- III. **Fileteo :** Mediante la operación de fileteado manual, se le extrae cabeza, cola y vísceras, posibles manchas de bilis y otros defectos según la definición del producto. Obtenidos los dos filetes, a estos se le extraen espinas, hematomas, parásitos visibles. Para filetes sin piel pasan a etapa de despielado.
- IV. **Despielado:** Los filetes obtenidos 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.



Briceño #2278
Lorenzo Arenas Concepción

FICHA TECNICA

SIERRA
Thyrsites atun

Nº EMISIÓN: 03

FECHA EMISIÓN
28-07-2007

Página 2 de 3

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. También puede ser moldeado como interfoliado, es decir moldeado por capas, entre láminas de polietileno. Dado que el tronco una vez congelado será desmoldado para ser recuperado individualmente para su empaque final como IQF

VI. **Congelación:** en túneles estacionarios, continuos con temperatura de salida -18°C en su centro térmico.



Sierra HGT congelada

VII. **Calibres:** 1000-2000 2000-3000 3000-up

VIII. **Envasado:** Una vez congelado, la sierra es envasada según siguiente cuadro y requerimientos del cliente.

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



Briceño #2278
Lorenzo Arenas Concepción

FICHA TECNICA

SIERRA
Thyrsites atun

Nº EMISIÓN: 03

FECHA EMISIÓN
28-07-2007

Página 3 de 3

IX. Caducidad/Lote: Marcado

Elaboración: unidad productiva Día-Mes-Año

Código de trazabilidad: (MM/AA/Lote)

Nº CEE Planta: 08336

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

X. Destino: Todos

XI. Rendimiento operativo: