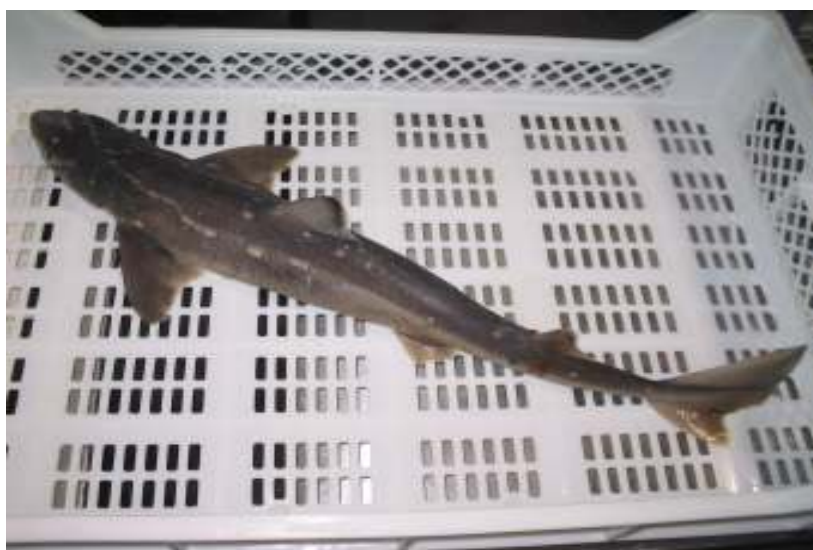


	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>Nº EMISIÓN: 04</b>
	<b>TOLLO</b> <i>Squalus Acanthias</i>	<b>FECHA EMISIÓN</b> <b>27- 07-2007</b>
		<b>Página 1 de 3</b>

- I **Descripción:** Para la elaboración del producto, se utiliza materia prima fresca (*Squalus acanthias*) 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.



*Tollo entero*

- II **Fileteado:** Los filetes de tolo sin piel, son aquellos a los cuales mediante la operación de fileteado manual, se le extrae la piel, dejando cartilago y la franja de grasa.
- III **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. En el emparrillado a estos filetes se les dobla la cola y se aplastan, con la finalidad de no obtener un filete aflautado.



Briceño #2278  
Lorenzo Arenas Concepción

## FICHA TECNICA

**TOLLO**  
*Squalus Acanthyas*

Nº EMISIÓN: 04

FECHA EMISIÓN  
27- 07-2007

Página 2 de 3



*Filetes sin piel de Tollo Fresco*



*Tollo HGT*



*Aletas*

	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>N° EMISIÓN: 04</b>
	<b>TOLLO</b> <i>Squalus Acanthias</i>	<b>FECHA EMISIÓN</b> <b>27- 07-2007</b>
		<b>Página 3 de 3</b>

**IV Congelación:** IQF, en túnel estático de congelación, hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$  en el centro térmico del producto.

**V Envasado:** Una vez congelado, los productos son glaseados según requerimientos del cliente. Se empaca en caja de cartón con cinta adhesiva y zunchos.

<b>Envase Primario</b>	<b>Envase Secundario</b>
1 kilos	12 kilos
5 kilos	15 kilos

**VI Caducidad/Lote: Marcado**

**Elaboración:** unidad productiva Día-Mes-Año

**Código de trazabilidad:** (MM/AA/Lote)

**N° CEE Planta:** 08336

**Resolución SNS:** N° 12025 del 19.12. 2003 Concepción

**Caducidad:** 12 meses a partir de la fecha de elaboración.

**VII 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  $-18^{\circ}\text{C}$  o inferior.

**VIII Mercado Destino:** Todos