



Fecha de Vigencia: 14/04/2020

Nº de Revisión: 00



Ficha Técnica

Filete de Jibia sin Piel (Dosidicus gigas)**1. ANTECEDENTES GENERALES EMPRESA**

1.1	Nombre del Proveedor	Pesquera Lebumar
1.2	Dirección	Chacabuco Nº800, Lebu, VIII Región del Bío-Bío
1.3	Razón Social	Servicios y Asesorías Marítimas y Terrestres Ltda.
1.4	Teléfono	+56 9 54061816
1.5	Rut	77.157.320-7
1.6	E-mail	gerencia@asesorias-maritimas.cl
1.7	Contacto Comercial	Carlos Olave Garrido

2. ANTECEDENTES GENERALES DEL PRODUCTO

2.1	Especie	Jibia (Dosidicus gigas)
2.2	Nombre del Producto	Filete de Jibia sin Piel
2.3	Marca	LebuMar
2.4	País de Origen	Chile
2.5	Resolución Sanitaria	R.S 1908111437 del 21/03/2019 Seremi de Salud

3. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

3.1	Ingredientes	Filete de Jibia y Agua
3.2	Proceso de Elaboración	Crudo, Congelado en Bloque
3.3	Calibres	S/C
3.4	Condición de Almacenamiento	Cámara de Almacenamiento Congelado a -18°C
3.5	Presentación	Filete de Jibia sin piel congelado crudo en bloque
3.6	Duración	24 meses a partir de la fecha de elaboración

4. EMPAQUE

4.1	Primario	Lámina de Polietileno
4.2	Secundario	Saco de Polipropileno blanco, etiqueta color blanco
4.3	Rotulación	De acuerdo a regulación vigente, según mercado destino
4.4	Contenido Neto	Peso neto 10 kg. por molde, con un 3% de sobrepeso
4.5	Fechado	Fecha de Elaboración y Vencimiento
4.6	Presentación	2 bloques x 10 kg por saco
4.6	Forma de Consumo	Cocido

Ficha Técnica

Filete de Jibia sin Piel (*Dosidicus gigas*)

5. PARAMETROS SENSORIALES

5.1	Color	Propio de la especie, no se aceptan filete de coloración rosada
5.2	Textura	Firme y consistente
5.3	Apariencia	Apariencia firme y consistente, sin heridas, ni cortes
5.4	Aroma	Propio de la especie

