

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

	PRODUCTO	SGC-ASC- LB-FT006 Versión: 01 Fecha: 22/07/2024
	ALETAS DE JIBIA CONGELADO CRUDO BLOQUE	

1. NOMBRE DEL PRODUCTO

NOMBRE (CODIGO)	Aletas de Jibia Congelado Crudo Bloque
-----------------	--

2. DATOS DEL FABRICANTE

NOMBRE:	Planta Procesadora de Alientos – LEBUMAR LTDA.
DIRECCIÓN:	Chacabuco 800 – Comuna Lebu – Provincia de Arauco – CHILE
TELÉFONO:	+56 9956893826
E-MAIL:	subgerentexportaciones@pesqueradoncarlosmiguel.cl
Nº PLANTA:	8477
CODIGO DE PRODUCTO:	45202

3. MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

3.1. Materia prima :

FRESCA/CONGELADA	Aletas de Jibia (<i>Dosidicus gigas</i>)
------------------	--

3.2. Lista de Ingredientes:

NO APLICA

4. CARACTERISTICAS DE LA MATERIA PRIMA

Materia prima: Aletas de Jibia (<i>Dosidicus gigas</i>)
--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

	PRODUCTO	SGC-ASC- LB-FT006 Versión: 01 Fecha: 22/07/2024
	ALETAS DE JIBIA CONGELADO CRUDO BLOQUE	

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y TEMPERATURA				
Análisis	Criterio de Aceptación	Método de Análisis	Frecuencia	Laboratorio Int /Ext
Aspecto	Aspecto normal, no presenta deshidratación en más del 10% de la superficie del producto, no contiene materias extrañas ni alteraciones gelatinosas en la carne que afecte a más del 5%, en peso de la muestra. La pigmentación es muy definida con cromatóforos intactos, piel lisa, sana e intacta.	Sensorial	Lote	Interno
Color	Natural, típico de la especie	Sensorial	Lote	Interno
Olor	Normal, característico de la especie y la presentación. No existen aromas anormales signo de descomposición o rancidez.	Sensorial	Lote	Interno
Textura	Turgente, firme y tierna, típica de la especie. consistente	Sensorial	Lote	Interno
Temperatura	< 5°C	Monitoreo	Lote	Interno

5. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

5.1. Descripción del producto

Aletas de Jibia (*Dosidicus gigas*). Origen Chile Zona FAO 87 Océano Pacífico, pesca extractiva artesanal, congelada en bloques de 10kg (Producto para consumo industrial). Empacado en sacos por 20 kg.

5.2. Características Nutricionales:

No Aplica

5.3. Características Microbiológicas

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
Análisis	Criterio de aceptación	Método de Análisis	Frecuencia	Laboratorio Int / Ext
Recuento Total aerobios mesófilos (ufc/g)	$\leq 10^6$	Cuantitativo	Cada 15 días productivos	Externo
Recuento Escherichia coli (NMP/100g)	$\leq 5 \times 10^2$	NMP	Cada 15 días productivos	Externo
Recuento Staphylococcus aureus (ufc/g)	$\leq 5 \times 10^2$	Cuantitativo	Cada 15 días productivos	Externo

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

	PRODUCTO			SGC-ASC- LB-FT006 Versión: 01 Fecha: 22/07/2024
	ALETAS DE JIBIA CONGELADO CRUDO BLOQUE			

Análisis	Criterio de aceptación	Método de Análisis	Frecuencia	Laboratorio Int / Ext
Salmonella (25g)	Ausencia	Cuantitativo	Cada 15 días productivos	Externo
<i>L. monocytogenes</i> (ufc/g) ³	≤ 100	Cuantitativo	Cada 15 días productivos	Externo

5.4. Especificaciones Físico-químicas

Análisis	Criterio de aceptación	Método de Análisis	Frecuencia	Laboratorio Int / Ext
Peso	10 kg	Gravimetría	Unidad	Externo
Humedad (%)	82.23 ± 1	Desecación	Anual	Externo
Grasa (%9	0.87	Cromatografía de gases	Anual	Externo
Proteína (%)	15.32	Calorimetría de valoración cuantitativa	Anual	Externo
Sales Minerales (%)	1,7	Oxidación ácida	Anual	Externo

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS				
Análisis	Criterio de aceptación	Método de Análisis	Frecuencia	Laboratorio Int / Ext
Cadmio (ppm)	<0,5 mg/kg	Espectrometría Absorción Atómica	Cada 15 días productivos	Externo
Mercurio (ppm)	<0,5 mg/kg	Espectrometría Absorción Atómica	Cada 15 días productivos	Externo
Plomo (ppm)	<2 mg/kg	Espectrometría Absorción Atómica	Cada 15 días productivos	Externo
NTMA Nitrógeno de Trimetilamina (mg/100g)	15 mg/100g	Bases Volátiles Totales	Cada 15 días productivos	Externo

5.5. Lista de ALÉRGENOS

Lista de ingredientes declarados alergenos según RD 2220/2004:

(SI) Indica la presencia, (PC) indica la posible presencia de sus trazas debido a un proceso de elaboración y (NO) la ausencia de estos elementos.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

	PRODUCTO	SGC-ASC- LB-FT006 Versión: 01 Fecha: 22/07/2024
	ALETAS DE JIBIA CONGELADO CRUDO BLOQUE	

	SI	PC	NO
Pescado y productos a base de pescado			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Anhídrido sulfuroso, Sulfitos (E-220 a E-227)			X
Moluscos y productos a base de moluscos	X		
OGM > 0,9%			X

5.6. Trazabilidad

	Formato	Ejemplo
LOTE	Se define como lote, la cantidad de materia prima que ingresa a planta en un día calendario, entre las 00:00 y las 23:59, siempre y cuando sea todo del mismo proveedor	028
FECHA CADUCIDAD	24 meses desde fecha de elaboración	
VIDA ÚTIL A LA ENTREGA	N.A.	

5.7. Rotulado obligatorio

Nombre del producto
Calibre
Nombre de la especie
País de origen
Peso neto
Arte de Pesca
Número de Autorización UE
Código Alfa
Registro Sanitario del Importador
Zona de Pesca
Modo de Producción
Fecha de Congelación
Consumo preferente
Nº de Lote
Ingrediente
Condiciones de almacenamiento

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

	PRODUCTO	SGC-ASC- LB- FT006 Versión: 01 Fecha: 22/07/2024
	ALETAS DE JIBIA CONGELADO CRUDO BLOQUE	

5.8. Condiciones de almacenamiento

Mantener a temperatura de congelamiento <= -18°C.

5.9. Instrucciones de uso

Producto para consumir cocido – Una vez descongelado, no volver a congelar.
No contiene aditivos.

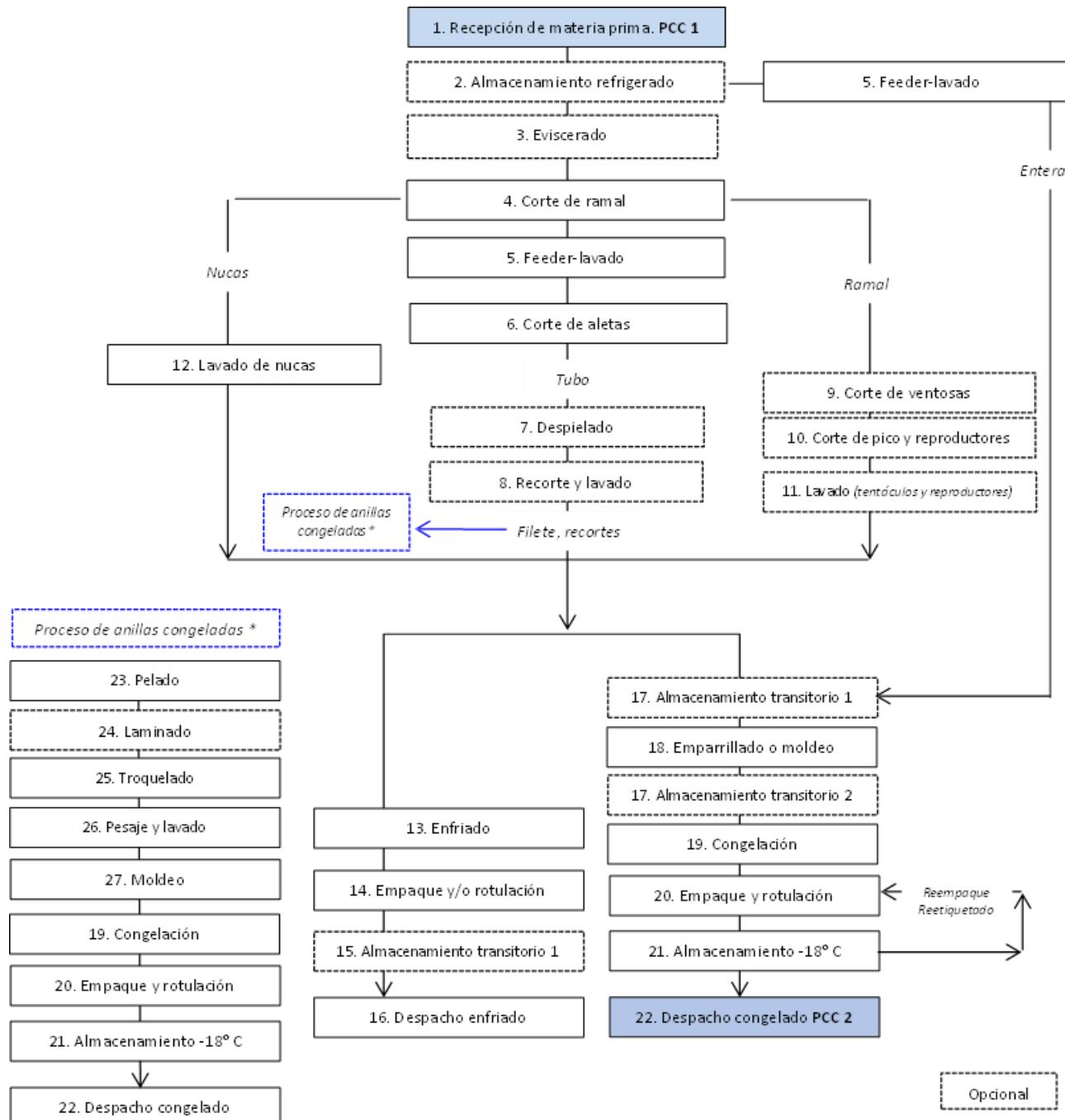
5.10. Población de destino/uso previsto

Destinado a todos los grupos de población.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

	PRODUCTO ALETAS DE JIBIA CONGELADO CRUDO BLOQUE	SGC-ASC- LB- FT006 Versión: 01 Fecha: 22/07/2024
---	--	---

6. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

	PRODUCTO	SGC-ASC- LB- FT006 Versión: 01 Fecha: 22/07/2024
	ALETAS DE JIBIA CONGELADO CRUDO BLOQUE	

7. CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE

7.1. Envase

Envasado en sacos de polipropileno, capacidad de 20 kg;

7.2. Embalaje

No Aplica