



NUCAS DE POTÓN DEL PACÍFICO CONGELADO

CODIGÓ: FT-04
VERSIÓN: 01
FECHA: 13-03-2024

FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SHEET

NUCAS DE POTÓN DEL PACÍFICO CONGELADO/ FROZEN NECK OF PACIFIC GIANT SQUID

IDIOMA / LANGUAGE	ESPAÑOL				ENGLISH			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION	- Nucas de Potón del Pacífico (Dosidicus gigas), sin ojos, sin grasa. Nucas abiertas corte mariposa o de acuerdo al requerimiento del cliente. - Puede ser con o sin cartílago.				- Nape of Pacific Squid (Dosidicus gigas), without eyes, without fat. Open necks butterfly cut or according to the client's requirement. - It can be with or without cartilage.			
								
NOMBRE CIENTÍFICO/ SCIENTIFIC NAME	Dosidicus Gigas				Dosidicus Gigas			
ORIGEN / ORIGIN	Chile Zona FAO 87 Océano Pacífico				Chile FAO Area 87 Pacific Ocean			
CAPTURA / CAPTURE	Pesca Extractiva Artesanal				Artisanal Extractive Flshing			
INGREDIENTES PRINCIPALES/ MAIN INGREDIENTS	Potón del Pacífico				Pacific Giant Squid			
TIPO DE CONGELACIÓN	TUNELES ESTÁTICOS				STATIC TUNNELS			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC	COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	COLOR	ODOR	TASTE	TEXTURE
	Grisáceo /Marrón	Fresco/ Marino	Característico	Firme/ Elástico	Grisaceus /Brown	Fresh/ Marine	Characteristic	Firm/ Elastic

CHARACTERISTICS								
-----------------	--	--	--	--	--	--	--	--

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/ MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	MICROORG.	EVALUAT. PLAN		LÍMITES / LIMITS	
	Especie / grupo	n	c	m	M
	Aerobios mesofilos	5	3	5x10 ⁵ UFC/g	10 ⁶ UFC/g
	Escherichia coli	5	3	10 UFC/g	10 ² UFC/g
	Satphylococcus aureus	5	2	10 ² UFC/g	10 ³ UFC/g
	Salmonella SPP	5	0	Ausencia/25 g	-
	Vibrio Cholerae	5	0	Ausencia/25 g	-
Vibrio parahaemolyticus	5	0	< 3 NMP/g	-	
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES/ NUTRITIONAL CHARACTERISTICS	TABLAS DE COMPOSICIÓN DE POTÓN		GIANT SQUID COMPOSITION TABLES		
	Energía (Kcal)	101	Energy (Kcal)		101
	Agua (g)	81,1	Water (g)		81,1
	Proteínas (g)	16	Proteins (g)		16
	Grasa total (g)	1,1	Total fat (g)		1,1
	Carbohidratos totales (g)	3.1	Total carbohydrates (g)		3.1
	Carbohidratos disponible (g)	3.1	Carbohydrates available (g)		3.1
	Calcio (mg)	9.1	Calcium (mg)		9.1
	Fósforo (mg)	180	Phosphorus (mg)		180
	Zinc (mg)	1.53	Zinc (mg)		1.53
	Hierro (mg)	0.08	Iron (mg)		0.08
	Vitamina A equivalentes totales (µg)	10.0	Vitamin A total equivalentents (µg)		10.0
	Niacina (mg)	1.8	Energy (Kcal)		101
	Vitamina C (mg)	2.30	Water (g)		81,1
ESPECIFICACIONES DE COD. PESO / SPECIFICATIONS CODED BY WEIGHT	CLASIFICACION/CALIBRE		CLASSIFICATION/CALIBER		
	100-200 kg 200-500 kg 500 Up.		100-200 kg 200-500 kg 500 Up.		
DEFECTOS	DEFECTOS		TOLERANCIA		
	▪ Menor al peso de la pieza establecido en el calibre por bloque.		▪ Máx. 1 pieza		
	▪ Quemaduras por frio.		▪ Máx. 2 piezas		
	▪ Daños mecánicos		▪ Máx. 3 piezas		
	▪ Materias extrañas		▪ Ausencia		
ALÉRGENOS/OMG´S/ ADITIVOS/GLUTEN ALLERGENS/OMG´S/ ADDITIVES/GLUTEN	▪ Contiene moluscos. ▪ No contiene OMG´S ▪ No contiene aditivos ▪ No contiene gluten		▪ It contains Mollusks. ▪ It does not contain OMG´S ▪ It does not contain additives ▪ It does not contain Gluten		
ESPECIFICACIONES DE CONGELADO / FROZEN SPECIFICATIONS	▪ Congelado en bloque de 10 kg. ▪ Sin glaseo. ▪ Sacos por 20 kg / 2 bloques por 10 kg.		▪ Frozen in blocks of 10 kg. ▪ Not glazed. ▪ Bags of 20 kg / 2 blocks of 10 kg.		

ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE / PACKAGING SPECIFICATIONS	▪ Empaque Primario: – Lámina de polietileno 1.5 mm. – Bolsa de polietileno. ▪ Empaque Secundario: – Sacos de rafia o caja de cartón.	▪ Primary Packing: – Polyethylene sheet 1.5 mm. – Polyethylene bag. ▪ Secondary Packing: – Raffia sack or carton box.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL/ SHELL LIFE	▪ 24 meses almacenado a temperatura igual o inferior a -18°C.	▪ 24 months stored at a temperature equal or lower than -18°C.
NIVEL DE RIESGO / RISK LEVEL	▪ Bajo, en las condiciones adecuadas de almacenamiento.	▪ Low, while is maintained under appropriate storage conditions.
ETIQUETADO / LABELLING	▪ Nombre del producto. ▪ Nombre científico. ▪ Número de lote. ▪ Fecha de congelación. ▪ Fecha de consumo preferente. ▪ Ingrediente. ▪ Condiciones de almacenamiento. ▪ Peso neto. ▪ País de origen.	▪ Product name. ▪ Scientific name. ▪ Lot number. ▪ Freezing date. ▪ Expiration date. ▪ Ingredient. ▪ Storage conditions. ▪ Net weight. ▪ Origin.
MERCADO / MARKET	▪ Exportación y/o venta nacional	▪ National and/or international market
DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAMIENTO / DISTRIBUTION AND STORAGE	▪ En transportes refrigerados que conserven el producto a temperatura igual o inferior a -18°C.	▪ In refrigerated vehicles keeping the product at temperature equal or below -18°C.
CONSUMIDOR / CONSUMER	▪ Plantas de elaboración.	▪ Processing plants.
FORMAS DE CONSUMO HUMANO / FORMS OF HUMAN CONSUMPTION	▪ Materia prima para reproceso. ▪ No congelar una vez descongelado.	▪ Raw material for reprocessing. ▪ Do not freeze once defrosted.
CONTROL DE CALIDAD/ CONTROL OF QUALITY	▪ Producto manipulado y envasado con materiales protegidos de contaminantes microbiológicos, químicos y físicos tales como compuestos de limpieza, desinfectantes y condensados del techo.	▪ Product handled and packed with materials protected from microbiological, chemical and physical contaminants such as cleaning compounds, disinfectants and roof condensation.

	REALIZO:	REVISO:	APROBO:
NOMBRE:	ROSA GUTIERREZ	EDWIN CUNYA I.	CARLOS OLAVE G.
CARGO:	JEFE DEL DEPARTAMENTO DE CALIDAD	JEFE DE PLANTA	GERENTE GENERAL
FIRMA:			