
	Fecha de Vigencia:	Calle Central Lote 9-D P.I. Escuadrón 1 Coronel
	N° Revisión: 00	
	Nombre cliente : Noly	
FICHA TÉCNICA Carne de Navaja cocida congelado en bloques (Ensis macha)		

1. ANTECEDENTES GENERALES PROVEEDOR	
1.1] Nombre del Proveedor	Mar de lagos Ltda
1.2] Dirección	Calle central lote 9-D P.I. Coronel, Coronel
1.3] Razón social	Soc. Martínez y Lagos Ltda.
1.4] Teléfono	041-2182500
1.5] Rut	76.591.490-6
1.6] Código de planta Sernapesca	08382
1.7] e-mail	leonardo.ramirez@mardelagos.cl , jorge.martinez@mardelagos.cl
2. ANTECEDENTES GENERALES PRODUCTO	
2.1] Nombre del producto	Carne de Navaja de mar cocido congelado
2.2] Marca	Mar de lagos
2.2] Origen del Producto (País)	Chile
2.2] Resolución Sanitaria	1283 del 12/05/2011
2.3] Resolución Importación ó Genérica	-----
2.4] Contacto Comercial	Jorge Martínez lagos
2.5] Responsable de Calidad	Leonardo Ramírez
2.6] Fecha	Diciembre 2011
3. DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
3.1] Ingredientes	Carne de Navaja, agua, sal
3.2] Proceso de Elaboración	Congelado cocido en bloques
Recepción de materia prima Fresca-Desarenado-Cocción-Desconchado mecánico-Repaso limpieza-Moldeado y pesaje-Congelación-Glaseo-Empaque-Almacenamiento -Despacho.	
3.2] Condiciones de Almacenamiento	En cámara de almacenamiento congelado a -18°C
3.3] Duración	24 meses a partir de la fecha de elaboración.
4. EMPAQUE	
4.1] Tipo de Envase	
Primario	Bolsas de polietileno neutras color azul
Preparado por: Jefe de Aseguramiento de Calidad Fecha: Diciembre 2011 Firma:	Revisado por: Gerente general Fecha: Firma:

	Fecha de Vigencia:	Calle Central Lote 9-D P.I. Escuadrón 1 Coronel
	N° Revisión: 00	
	Nombre cliente : Noly	
FICHA TÉCNICA Carne de Navaja cocida congelado en bloques (Ensis macha)		

Secundario	Caja master de cartón
4.3] Rotulación	De acuerdo a regulación vigente, según mercado de destino y RSA.
4.4] Contenido Neto	10 Kg.
4.5] Fechado	Fecha de elaboración y vencimiento DD/MM/AA
4.6] Presentación	Congelado cocido en bloques

Imagen del producto




5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

5.1] Parámetros Físicos

Análisis	Unidades	
Peso neto individual bloque	Kg.	10

Preparado por: Jefe de Aseguramiento de Calidad Fecha: Diciembre 2011 Firma:	Revisado por: Gerente general Fecha: Firma:
--	---

	Fecha de Vigencia:	Calle Central Lote 9-D P.I. Escuadrón 1 Coronel
	N° Revisión: 00	
	Nombre cliente : Noly	
FICHA TÉCNICA Carne de Navaja cocida congelado en bloques (Ensis macha)		

Materias extrañas	P/A	Ausencia de arena, crustáceos(chanchitos), Guijarros
Glaseo de Protección	%	Máximo 4% del peso del bloque.
Fauna acompañante	%	Máximo 1%

5.2] Parámetros Químicos

Análisis	Unidades	
Combustibles	P/A	Ausencia de unidades con olor a combustibles y/o lubricantes

5.3] Parámetros Microbiológicos


Análisis	Unidades	n	c	m	M
Recuento Aerobios Mesofilos	Ufc/gr	5	3	10 ⁵	5x10 ⁵
E.Coli	Ufc/gr	5	2	10	100
S.Aeureus	Ufc/gr	5	2	10	100
Salmonella	25g	5	0	Ausencia	Ausencia
L.Monocytogenes	Ufc/gr	5	0	100	-----

5.4] Parámetros Sensoriales

Color	Propio de la especie, sin color oscuro o anaranjado.
Apariencia	Fresco sin unidades muertas o descompuestas
Olor	Ausencia de olor a fango (descompuesto)
Textura	Firme , elástica y consistente
Sabor	Propio de la especie
Aroma	Propio de la especie(fresco)

Otros parámetros considerados por cliente: Tiempo de cocción 2 Minutos a 30 Lb de presión, venteo=20 Seg. Baño en ácido cítrico al 0.5% (500 Gramos por 100 Lts de agua), Cloro para desinfección a 10 ppm 8cc de hipoclorito de sodio en 100 Lts de agua.

Preparado por: Jefe de Aseguramiento de Calidad Fecha: Diciembre 2011 Firma:	Revisado por: Gerente general Fecha: Firma:
--	---

	Fecha de Vigencia:	Calle Central Lote 9-D P.I. Escuadrón 1 Coronel
	N° Revisión: 00	
	Nombre cliente : Noly	

FICHA TÉCNICA

Carne de Navaja cocida congelado en bloques (Ensis macha)


6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 10000 grs		
Porciones por envase: 100		
	100 g	1 Porción
Energía (Kcal)	83	
Proteínas (g)	10.8	
Grasas totales (g)	0.40	
Grasas saturadas (g)	0.32	
Grasas trans (g)		
Grasas monoinsaturadas (g)	0.31	
Grasas poliinsaturadas (g)	0.47	
Colesterol (mg)	100	
H. de C. Disp. (g)	1.8	
Azúcares Totales (g)		
Fibra Dietaria (g)		
Fibra soluble (g)		
Fibra insoluble (g)		
Sodio (mg)	200	

7. DECLARACIÓN OGM (Organismos genéticamente modificados):**8. CONTENIDO DE POTENCIALES ALÉRGENOS:** Presencia o compuesto que provoca una reacción adversa a la población (**Marcar con una X**)

Cereales con gluten	<input type="checkbox"/>	Maní y derivados	<input type="checkbox"/>	Frutos secos	<input type="checkbox"/>	Sésamo y sus derivados	<input type="checkbox"/>
Crustáceos y derivados	<input type="checkbox"/>	Soja y sus derivados	<input type="checkbox"/>	Apio y derivados	<input type="checkbox"/>	Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cc a 10 mg/kg	<input type="checkbox"/>
Huevos y sus derivados	<input type="checkbox"/>	Leche y sus derivados	<input type="checkbox"/>	Mostaza y derivados	<input type="checkbox"/>	Pescados y derivados	<input type="checkbox"/>

Preparado por: Jefe de Aseguramiento de Calidad Fecha: Diciembre 2011 Firma:	Revisado por: Gerente general Fecha: Firma:
--	---

	Fecha de Vigencia:	Calle Central Lote 9-D P.I. Escuadrón 1 Coronel
	N° Revisión: 00	
	Nombre cliente : Noly	
FICHA TÉCNICA Carne de Navaja cocida congelado en bloques (Ensis macha)		

Hoja de Revisión

Numero de Revisión	Fecha de Revisión	Modificación
000	-	Versión Inicial.

Preparado por: Jefe de Aseguramiento de Calidad
Fecha: Diciembre 2011
Firma:

Revisado por: Gerente general
Fecha:
Firma: