

CONGELADO PARBOILED IQF CON CONCHA Y VÍSCERAS



PRODUCTOR	Compañía Pesquera Camanchaca S.A.		
CALIDAD	Premium.		
NOMBRE CIENTÍFICO	Haliotis Rufescens.		
PRODUCTO	Abalón rojo.		
ORIGEN	Chile		
NÚMERO DE PLANTA	3061		
EMBALAJE	10 kg		
TAMAÑOS	20-29 u/kg 30-59 u/kg 60-69 u/kg 70-89 u/kg 90-109 u/kg 110-129 u/kg 130-149 u/kg 150-179 u/kg 180-UP u/kg		
ALÉRGENO	Molusco.		
CRITERIOS FÍSICOS	CRITERIOS	NORMAS	TOLERANCIAS
	GLASEO %	8-10%	+/- 2%
	CARNE DAÑADA	0%	< 3%
	TEMPERATURA A LA RECEPCIÓN DEL PRODUCTO	< -18°C	Ninguno
	DESHIDRACIÓN	Ninguno	3%
PROCESO DE PRODUCCIÓN	<p>La planta de procesamiento CAMANCHACA, ubicada en Caldera, Chile, procesa según PAC (Programa de Aseguramiento de Calidad), basado en HACCP, autorizado y supervisado por Sernapesca, que incluye un programa completo de trazabilidad, desde la recepción de la materia prima hasta el envío a los clientes finales. Etiqueta maestra con un número de lote único y distintivo. Permite una identificación segura y completa del producto</p> <p>Además, nuestra planta de procesamiento solo acepta abalón rojo cosechado de nuestro propio cultivo.</p>		

CONGELADO PARBOILED IQF CON CONCHA Y VÍSCERAS

LÍNEA DE PROCESO	RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA:	La materia prima viva es transportada en bins, cajas o bandejas con agua de mar. Esta es recepcionada en planta con su respectiva guía de despacho visada. Posteriormente los bins son trasladados de la sala de recepción a la sala de proceso.
	ESCALDADO:	El producto es sumergido en agua a temperatura de 95°C, el lapso de tiempo depende del calibre, este oscila de 4,5 a 12 min. Enfriado: Posterior al escaldado es sumergido en agua fría hasta lograr bajar la temperatura a 12°C.
	DESCONCHE Y ESVICERADO OPCIONAL:	En este proceso es extraída la valva y vísceras con ayuda de espátulas de aceros y cuchillos especiales para no deteriorar el músculo.
	LAVADO:	Se realiza un lavado por aspersión con el objetivo de retirar resto de pigmentación.
	DRENAJE:	Este es opcional, se coloca el producto en bandejas plásticas por 5 minutos sin superar los 12°C.
	CONGELADO:	La congelación de los abalones se realiza en un túnel estático o túnel criogénico en el caso IQF hasta alcanzar una temperatura de -18 °C.
	CALIBRADO:	El producto es clasificado de forma manual y/o automática, seleccionando el producto por peso, según los requerimientos de cada cliente.
	GLASEO:	El producto congelado es sumergido en una solución de agua y hielo a 0°C en un glaseador continuo logrando con ello una película o cubierta de hielo protectora.

EMPAQUE

Envasado en bolsas de polietileno a 10 Kg debidamente rotulado cumpliendo la normativa vigente y cumpliendo la trazabilidad del producto.

ETIQUETADO

Etiqueta 10 x 9 cm.
Preescribe la siguiente información:

- Nombre común
- Nombre científico
- Lote y fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Unidad por kilos
- Peso neto
- Número de planta
- Origen
- Temperatura de almacenamiento -18°C

