

CONGELADO CRUDO IQF CARNE SIN 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	30-39 u/kg 39-49 u/kg 50-59 u/kg 60-69 u/kg 70-79 u/kg 80-89 u/kg 90-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 CRUDO IQF CARNE SIN 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.

DESCONCHE:

En este proceso es extraída la valva con ayuda de una espátula de acero, sin maltratar el músculo.

ESVICERADO:

Son extraídas las vísceras con ayuda de cuchillos especiales para no deteriorar el músculo.

DESPIGMENTACIÓN (OPCIONAL):

El producto es dispuesto en marmita con agua a temperatura aproximada 50°C y sal en un porcentaje de 2%. Se produce la despigmentación mediante la agitación.

MOLDEO:

Son colocados en bandejas perforadas en forma ordenada.

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

RED ABALONE IQF SHELL ON	
	
Product code 57532	Size 8 UKG
Net Weight 10 kg	
Production date/Free 26/03/2019	Best before 26/03/2021
Lot 26032019	Species Haliotis Rufescens
VACUUM PACKED	Box number 20000028528
<small>Produced by: Cia. Pesquera Camanchaca S.A. Address: Pingu de Huelmo N° 1002, Curanahue, Chile Phone number: 5691 3484 Exported by: Cia. Pesquera Camanchaca S.A. Address: Av. El Golf 99, Las Condes, Santiago, Chile PRODUCT FROM EXPORT Keep frozen until used. Thaw under refrigeration immediately before use. PRODUCT OF CHILE</small>	
	