



CONGELADO ENTERO CRUDO 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	4 u/kg 5 u/kg 6 u/kg 7 u/kg 8 u/kg 9 u/kg 10 u/kg 11 u/kg 12 u/kg 13 u/kg 14 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%

CONGELADO ENTERO CRUDO IQF CON CONCHA Y VÍSCERAS

PROCESO DE PRODUCCIÓN

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

Además, nuestra planta de procesamiento solo acepta abalón rojo cosechado de nuestro propio cultivo.

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.

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 al vacío a 1 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/ree 26/03/2019	Best before 26/03/2021
Lot 26032019	Species Haliotis Rufescens
VACUUM PACKED	Box number 200000028528
Produced by: Cia. Pesquera Camanchaca S.A. Address: Diego de Almagro N° 1003, Caldera, Chile Plant number: 1001 C.A.4 Exported by: Cia. Pesquera Camanchaca S.A. Address: Av. El Golf 99, Las Condes, Santiago, Chile PRODUCT FOR EXPORT Keep frozen until sold. Show under refrigeration immediately before use. PRODUCT OF CHILE	
	