


	FICHA TECNICA			CODIGO	FT-SG-FC-34	EMPRESA	SEA GARDEN
	Salmón Atlántico			VERSION	01	COD. PLANTA	10759
	Porción con Piel IVP			FECHA ACTUALIZACION	22-07-2020	REVISION	Arlet Carrasco

1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO	IMAGEN REFERENCIAL
------------------------------------	---------------------------

Nombre:	Porción congelada de Salmón Atlántico	
Grupo/especie:	Peces de cultivo / Salmón Atlántico	
Línea de proceso:	Congelado	
Tipo de producto:	Crudo IVP	
Presentación:	Porción	
Tipo de presentación:	Con piel/ sin espinas	
Forma de consumo:	Cocido	
Calibre / Peso Neto:	Porcion Calibre 4, 5, 6,7 y 8 OZ	
Calidad:	Premium	
Cliente / Destino:	Osan/Uruguay	
Grupos vulnerables:	Niños, embarazadas, lactantes, ancianos, personas inmunodeprimidas y alérgicos a la proteína del pescado.	
Ingredientes:	Salmón Atlántico.	
Observación:	Producto puede presentar restos de espinas de máximo 5 mm de longitud y 2 mm de diámetro. Presencia de alérgeno: Pescado	

2. ANTECEDENTES DE CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA

Tipo materia prima:	Filete 1-2 ; 2-3 lb
Color:	Mínimo 23 Salmo Fan.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO

Tipo de corte o Trim:	Porción con piel, sin espinas, tamaño de cola > 3 cm, corte de collar recto y ausencia de membrana del peritoneo.
Calibre:	Porcion Calibre 4, 5, 6,7 y 8 OZ (± 0,5 OZ)
Color de carne:	Mínimo 23 SalmoFan . No acepta decoloración en cola (cola pálida).
Color de piel:	Sin rasgos de madurez.
No Acepta manchas por	No acepta manchas de hematomas y melanosis.
Rebajes:	Acepta rebajes que afecten levemente la apariencia de la porción.
Gapping:	Acepta gapping que no supere 0,5 cm de profundidad y que afecte levemente la apariencia.
Cracking:	Acepta cracking que no afecte más del 5% de la porción y que afecte levemente la apariencia.
Puntos de sangre:	No acepta manchas, producto de la afloración de puntos de sangre posterior a la congelación siempre que afecte levemente la apariencia del producto.
Heridas en la piel:	No acepta
Oxidación:	No acepta
Sellado al vacío:	Sello hermético y libre de pliegues.

4. DESCRIPCIÓN DEL EMPAQUE

Empaque primario:	Bolsa individual de 15 X 24 cm para sellado al vacío.
Empaque Secundario:	Caja de Cartón 5 kg. Blanca sin impresión.
Etiquetado según requerimiento normativo del país elaborador (Chile):	Etiquetado según punto 7 (Formato de Etiquetas): 7.1 Etiqueta Empaque Primario 7.2 Etiqueta Caja
Peso empaque primario:	Variable. Pesaje debe contemplar la tara del empaque primario.
Cantidad de piezas por bolsa:	Variable.
Moldeo en caja:	Las bolsas deben ser depositados en posición cómoda acostados dentro de la caja.
Peso neto caja:	Peso 5 Kg.
Sellado de la caja:	Con 2 zunchos plásticos, uno en cada extremo de la caja.
Condición de almacenamiento:	Mantener congelado a -18°C. Descongelar a temperaturas de refrigeración. Una vez descongelado, no volver a congelar.
Vida útil:	Duración del producto corresponde a 24 meses a contar de la primera transformación de la materia prima utilizada.
Observaciones:	Producto elaborado bajo inspección HACCP. Planta de procesos cuenta con certificación BRC e IFS para su línea de Pescados y Cefalópodos frescos, enfriado refrigerados y congelados.

5. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidad	Tolerancia máxima
Recuento Aeróbios Mesófilos (RAM)	ufc/g	<500000
Escherichia Coli	NMP/g	<100
Staphylococcus Aureus	ufc/g	<100
Listeria Monocytógenes	ufc/g	100
Salmonella	25 g	Ausencia

6. IMÁGENES REFERENCIALES

Empaque Producto Con Piel



7. Formato etiquetas

7.1 Etiqueta Empaque Primario

SALMO SALAR PORCION CON PIEL IVP
 IMPORTA Y DISTRIBUYE : OSAN S.A.
 TREINTA Y TRES N° 1342, MONTEVIDEO,
 URUGUAY TEL.: 42 444045
 Inspeccionado por Dinara
 Registro Sanitario N° 000021.
 F.VENC.: DD/MM/AAAA LOTE: XXXXXXX
 F.ELAB.: DD/MM/AAAA CHILE 10759
 Mantener congelado a - 18° C (- 0,4° F)
 Descongelar a temperatura de refrigeración
 Producto alérgeno: Pescado. Consumir Cocido. Producto Crudo.

7.2 Etiqueta Caja

PRODUCTO: PORCIÓN CON PIEL CONGELADO 4- 5- 6- 7- 8 OZ - IVP (SALMON SALAR)	
CONGELADOS ARTICO	EXPORTADOR: SEA GARDEN S.A. PARCELA 26 SECTOR LA LAJA, PUERTO VARAS - CHILE FONO: 5665- 2207800 ELABORADOR: N° DE PLANTA 10759, RES. SANITARIA 1055 LLANCHIPAL DEL 07/08/2007.
IMPORTADOR: OSAN S.A. AV. CHIOSSI Y TAILANDIA, MALDONADO URUGUAY TEL: 42 444045 REGISTRO SANITARIO No 000021	MANTENER A - 18° C PRODUCTO CRUDO CONGELADO UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR INSPECCIONADO POR DINARA
PESO NETO: 5.00 kg FECHA ELABORACION: DD/MM/AAAA FECHA VENCIMIENTO: DD/MM/AAAA LOTE: XXXXXX Producto alérgeno: Pescado CONSUMIR COCIDO	 SAL2038 BOX ID: 02190XXXXXXX  02190XXXXXXX

8. Control de Cambios

Fecha	N° Versión	Modificaciones realizadas
22-07-2020	01	Primera versión de este documento.