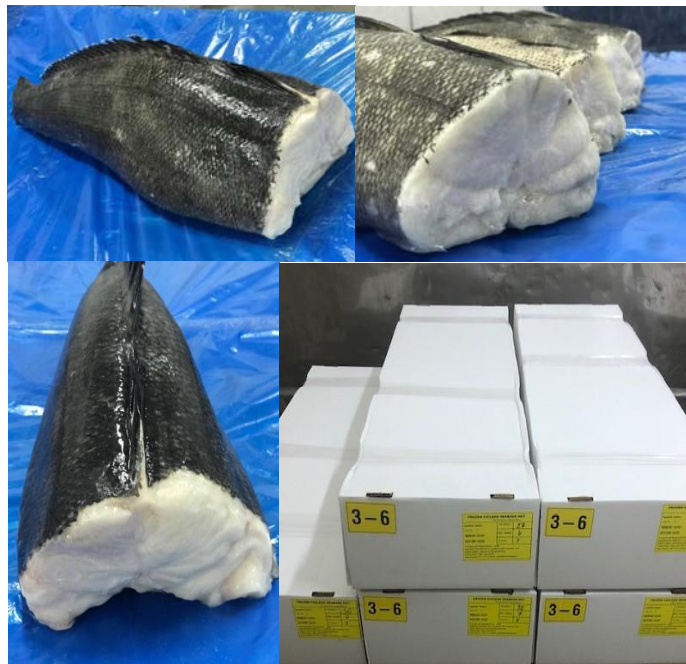


PLANTA PROCESADORA	PVA CHILE SPA.
DIRECCIÓN	Los Talleres 1955 - Coquimbo - Chile
AUTORIZACIÓN PLANTA N°	4290
VERSIÓN - FECHA DE EMISIÓN	0001 - 01/06/2021
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Dissostichus eleginoides</i>
NOMBRE COMÚN	Bacalao de profundidad
PRODUCTO	Bacalao de profundidad Congeladas HGT

BACALAO DE PROFUNDIDAD CONGELADO HGT



PVACHILE SPA

Los Talleres 1955, Coquimbo, Chile - Fono: 0 51 - 2243051

contacto@pvachile.com



1. Definición del producto

Producto	Bacalao de profundidad, sin vísceras, sin cabeza, sin cola.	
Especie	Bacalao de profundidad (<i>Dissostichus eleginoides</i>)	
Tipo de elaboración	Crudos / Congelados / HGT	
Presentación	Bacalao de profundidad, sin vísceras, sin cabeza, sin cola, congelado, sin glaseo.	
Peso neto	Peso variable según tamaño de cada pieza.	
Calibre	Peso unidad (kg)	
	1-3	
	3-6	
	6-8	
	8-10	
	10-12	
	12-15	
	15-20	
	20-UP	
Empaque	Funda de polietileno / Caja de cartón corrugado.	
Rótulo (etiqueta)	Adhesivo / Información mínima general: <ul style="list-style-type: none"> • Nombre comercial: Bacalao de profundidad Congelado HGT • Nombre científico: (<i>Dissostichus eleginoides</i>) • Fecha congelación: dd/mm/aaaa • Fecha vencimiento (24 meses a partir de la fecha de congelación): dd/mm/aaaa • N° de Lote • N° Autorización: 4290 • Origen: CHILE • Condición de almacenamiento: -18 °C • Recomendaciones: Producto congelado, una vez descongelado no volver a congelar. Consumir cocido. 	
Mercado de destino	Mercados con y sin Certificación Sanitaria mediante Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC)	
Uso final	Consumo humano.	

PVACHILE SPA

Los Talleres 1955, Coquimbo, Chile - Fono: 0 51 – 2243051

contacto@pvachile.com



2. Controles de calidad

El producto cumple con un riguroso Programa de Aseguramiento de la Calidad (PAC), el que incluye al menos los parámetros descritos a continuación:

PARÁMETRO	ESTANDAR	TOLERANCIA (máxima aceptada)
Recepción de la Materia Prima	Olor	Normal
	Textura	Turgente
	Color	Típico
Temperatura de recepción y durante el proceso	5 °C	Igual o menor al declarado.
Temperatura de Congelación	-18 °C	Igual o inferior a la declarada.
Peso Neto	Variable según tamaño de cada pieza.	Igual o superior a lo declarado
Rotulación	Presente y cumpliendo información mínima.	No se acepta ausencia de rotulación o rotulación errónea.
Sellado empaques	Correctamente sellados.	No se acepta envases o empaques mal sellados.

PVACHILE SPA

Los Talleres 1955, Coquimbo, Chile - Fono: 0 51 – 2243051

contacto@pvachile.com



El producto cumple para su exportación con los estándares requeridos según el **Manual de Inocuidad y Certificación** del Servicio Nacional de Pesca y el **Reglamento Sanitario de los Alimentos**, que incluyen pero no se limitan a:

Exámen sensorial

Parámetro	Estándar
Especie	Corresponde a la declarada por el exportador.
Presentación	Corresponde a la declarada por el exportador y debe incluir todos los aspectos señalados por éste (ejemplo: espinas, piel, tipo de corte, tipo de empaque, entre otros).
Aspecto	El producto se presenta bien conservado, con aspecto normal. No presenta deshidratación en más del 10% de la superficie del producto, no contiene materias extrañas ni alteraciones gelatinosas en la carne que afecte a más del 5% en peso, de la muestra.
Parásitos	Ausencia de parásitos visibles y sus quistes.
Olor	Normal, característico de la especie y la presentación. No existen aromas anormales signos de descomposición o rancidez.
Color	Natural, típico de la especie.
Textura	Turgente, firme y tierna, típica de la especie.

PVACHILE SPA

Los Talleres 1955, Coquimbo, Chile - Fono: 0 51 – 2243051

contacto@pvachile.com



Parámetros microbiológicos

Determinaciones microbiológicas	Límites
Recuento Total (g)	500.000
Escherichia coli (NMP/g)	0,3
Salmonella (25 g)	Ausencia
S. aureus (ufc/g)	100
V. parahaemolyticus (NMP/g)	100
Listeria monocytogenes (ufc/g) (**)	100

Parámetros Químicos

Parámetro	Límite
NTMA Nitrógeno de trimetilamina (mg/100g)	15
Histamina (mg/kg)	200
NBVT (mg N/100 g)	25
Plomo (Pb)	0,3 mg/kg
Cadmio (Cd)	0,05 mg/kg
Mercurio (Hg)	0,5 mg/kg

Aditivos: ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ADITIVOS



PVACHILE SPA

Los Talleres 1955, Coquimbo, Chile - Fono: 0 51 – 2243051

contacto@pvachile.com