



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>Scomber japonicus</i>
NOMBRE COMÚN	Caballa
PRODUCTO	Caballa cruda entera congelada en bloque

### **CABALLA CRUDA ENTERA CON VÍSCERAS CONGELADA**



**PVACHILE SPA**

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

[contacto@pvachile.com](mailto:contacto@pvachile.com)



## 1. Definición del producto

<b>Producto</b>	<b>Caballas crudas, enteras con vísceras, congeladas en bloque.</b>
<b>Especie</b>	Caballa ( <i>Scomber japonicus</i> )
<b>Tipo de elaboración</b>	Cruda / Congelada / Entera con vísceras y agallas.
<b>Presentación</b>	Caballas crudas, enteras con vísceras, con agallas, congeladas en bloque, con glaseo sin compensar (solo protección).
<b>Peso neto</b>	Bloques de 10 kg netos congelados, con glaseo de protección sin compensar.
<b>Calibre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 - 200 grs (67 unidades app.)</li> <li>• 200 - 300 grs (38 unidades app.)</li> <li>• 300 - 500 grs (28 unidades app.)</li> <li>• 500 grs UP (19 unidades app.)</li> </ul>
<b>Empaque</b>	Bloque 10 kg neto, envuelto en lámina de polietileno azul y dispuesto en caja de cartón corrugado de 20 kg neto (2 x 10 kg).
<b>Rótulo (etiqueta)</b>	<p>Adhesivo / Información mínima general:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre comercial: <b>Caballa congelada</b></li> <li>• Nombre científico: <b>(<i>Scomber japonicus</i>)</b></li> <li>• Fecha congelación: <b>dd/mm/aaaa</b></li> <li>• Fecha vencimiento (24 meses a partir de la fecha de congelación): <b>dd/mm/aaaa</b></li> <li>• N° de Lote</li> <li>• N° Autorización: <b>4290</b></li> <li>• Origen: <b>CHILE</b></li> <li>• Condición de almacenamiento: <b>-18 °C</b></li> <li>• Recomendaciones: <b>Producto congelado, una vez descongelado no volver a congelar. Consumir cocido.</b></li> </ul>
<b>Mercado de destino</b>	Mercados con y sin Certificación Sanitaria mediante Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC)
<b>Uso final</b>	Consumo humano.

**PVACHILE SPA**

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

[contacto@pvachile.com](mailto: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	20 kg (2 x 10 kg).	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](mailto: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](mailto: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)	100
NBVT (mg N/100 g)	30
Plomo (Pb)	2 mg/kg
Mercurio (Hg)	1 mg/kg

Aditivos: ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ADITIVOS



**PVACHILE SPA**

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

[contacto@pvachile.com](mailto:contacto@pvachile.com)