



| | |
|----------------------------|--|
| PLANTA PROCESADORA | PVA CHILE S.A. |
| DIRECCIÓN | Los Talleres 1955 - Coquimbo – Chile |
| AUTORIZACIÓN PLANTA N° | 4290 |
| VERSIÓN – FECHA DE EMISIÓN | 0001 – 01/06/2021 |
| NOMBRE CIENTÍFICO | Dosidicus gigas |
| NOMBRE COMÚN | Jibia / Calamar Rojo / Calamar Gigante |
| PRODUCTO | Despunte de Daruma de Jibia. |

DESPUNTE DE DARUMA DE JIBIA CONGELADOS



PVACHILE SPA

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

contacto@pvachile.com



1. Definición del producto

| | |
|------------------------------|---|
| Producto | Despunte de Daruma de Jibia, cocidos, sin piel, congelados en bloque. |
| Especie | JIBIA o Calamar Rojo (<i>Dosidicus gigas</i>) |
| Tipo de elaboración | Cocido / Congelado en bloques |
| Temperatura de cocido | 95° Celsius |
| Tiempo de cocido | 16 y 20 minutos, según especificación del cliente. |
| Presentación | Despunte de Daruma de Jibia, cocidos, sin piel, sin glaseo, congelados en bloques. |
| Peso neto | Bloques de 11 kilos congelados, sin glaseo |
| Calibre | Sin calibre. |
| Empaque | Bloques de 11 kilos netos, sin glaseo, envuelto en lámina de polietileno azul y dispuesto de 2 bloques en bolsa y sacos de polietileno de 22 kg (2x 11 kg). |
| Rótulo (etiqueta) | Adhesivo / Información mínima general: <ul style="list-style-type: none"> • Nombre comercial: Despunte de Daruma de Jibia Cocidas Congeladas • Nombre científico: (<i>Dosidicus gigas</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. |
| 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 | 22 kg (2 x 12 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



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 vivos. Además, el producto no evidencia presencia manifiesta de parásitos muertos. En caso de detectarse presencia no manifiesta de parásitos muertos debe acreditarse siempre un tratamiento de congelación de 10 días a -18°C ó 7 días a -20°C u otro tratamiento equivalente. |
| 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) | 100.000 |
| Escherichia coli (NMP/g) | 0,3 |
| Salmonella (25 g) | Ausencia |
| S. aureus (ufc/g) | 10 |
| V. parahaemolyticus (NMP/g) | 100 |
| Listeria monocytogenes (ufc/g) (**) | 100 |

Parámetros Químicos

| Parámetro | Límite |
|---|------------|
| NTMA Nitrógeno de trimetilamina (mg/100g) | 15 |
| 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



3. Información nutricional

Aporte por 100 g de porción comestible

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Energía [kcal] | 75,3 |
| Proteína [g] | 16,1 |
| Hidratos carbono [g] | 0,7 |
| Fibra [g] | 0 |
| Grasa total [g] | 0,9 |
| AGS [g] | 0,152 |
| AGM [g] | 0,104 |
| AGP [g] | 0,172 |
| AGP/AGS | 1.13 |
| (AGP + AGM)/AGS | 1.82 |
| Colesterol [mg] | 110 |
| Alcohol [g] | 0 |
| Agua [g] | 82,3 |
| Calcio [mg] | 27 |
| Hierro [mg] | 0,8 |
| Yodo [µg] | 64 |
| Magnesio [mg] | 30 |
| Zinc [mg] | 1,2 |
| Selenio [µg] | 65 |
| Sodio [mg] | 387 |
| Potasio [mg] | 273 |
| Fósforo [mg] | 143 |
| Vit. B1 Tiamina [mg] | 0,07 |
| Vit. B2 Riboflavina [mg] | 0,05 |
| Eq. niacina [mg] | 6,75 |
| Vit. B6 Piridoxina [mg] | 0,39 |
| Ac. Fólico [µg] | 13 |
| Vit. B12 Cianocobalamina [µg] | 2 |
| Vit. C Ac. ascórbico [mg] | 0 |
| Retinol [µg] | 25 |
| Carotenoides (Eq. β carotenos) [µg] | 0 |
| Vit. A Eq. Retinol [µg] | 25 |
| Vit. D [µg] | Trazas |
| Vit. E Tocoferoles [µg] | 2,4 |
| | |
| Porción comestible % = 79 | |

PVACHILE SPA

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

contacto@pvachile.com