

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	Filetes de jibia cocidos congelados en bloque.

**FILETES DE JIBIA COCIDOS CONGELADOS (DARUMA)**



**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>Filetes de Jibia, cocidos, sin piel, sin membranas, congelados en bloque.</b>
<b>Especie</b>	JIBIA o Calamar Rojo ( <i>Dosidicus gigas</i> )
<b>Tipo de elaboración</b>	Cocido / Congelado en bloque / Sin piel y sin membranas
<b>Temperatura de cocido</b>	90 a 100° Celsius
<b>Tiempo de cocido</b>	20 a 23 minutos en sistema de cocción continúa.
<b>Presentación</b>	Filetes de Jibia, sin piel, sin membranas, laminados, cocidos por 20 a 23 minutos a temperatura de 90 a 100 °C y congelados en bloques.
<b>Peso neto</b>	Bloques de 16,5 kilos congelados, sin glaseo
<b>Calibre</b>	Sin calibre.
<b>Empaque</b>	Bloque envuelto en lámina de polietileno azul y dispuesto en saco de polietileno de 16,5 kg (1 x 16,5 kg).
<b>Rótulo (etiqueta)</b>	Adhesivo / Información mínima general: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre comercial: <b>Aletas de Jibia Cocidas Congeladas</b></li> <li>• Nombre científico: <b>(<i>Dosidicus gigas</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.</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	16,5 kg (1 x 16,5 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 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](mailto: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](mailto: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](mailto:contacto@pvachile.com)