

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	Octopus mimus
NOMBRE COMÚN	Pulpo del Norte
PRODUCTO	Pulpos crudos congelados en bloque

PULPOS CRUDOS CONGELADOS



PVACHILE SPA



1. Definición del producto

Producto	Pulpos crudos, enteros, sin vísceras, sin pico, sin ojos congelados en bloque.	
Especie	Pulpo del norte (Octopus mimus)	
Tipo de elaboración	Crudos / Congelados en bloque	
Presentación	Pulpos enteros, sin vísceras, sin pico, sin ojos, embolsado individual, congelados en bloque, sin glaseo.	
Peso neto	Bloques de 18 kg netos congelados, sin glaseo.	
Calibre	0.5 - 1 kg 1 - 2 kg 2 - 3 kg 3 kg UP	
Empaque	Bloque de 18 kg neto, envuelto en lámina de polietileno azul y dispuesto en caja de cartón corrugado 18 kg neto (1 x 18 kg).	
Rótulo (etiqueta)	 Adhesivo / Información mínima general: Nombre comercial: Pulpo Congelado Nombre científico: (Octopus mimus) 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.	



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	Olor	Normal
Materia Prima	Textura	Turgente
	Color	Típico
Temperatura de recepción y durante el proceso	5 °C	lgual o menor al declarado.
Temperatura de Congelación	-18 °C	lgual o inferior a la declarada.
Peso Neto	18 kg (1 x 18 kg).	lgual 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.



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.



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
NVBT (mg N/100g)	30
Plomo (Pb)	0,3 mg/kg
Mercurio (Hg)	0,5 mg/kg

Aditivos: ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ADITIVOS