



PLANTA PROCESADORA	PVA CHILE SPA.
DIRECCIÓN	Los Talleres 1955 - Coquimbo - Chile
AUTORIZACIÓN PLANTA N°	04085
VERSIÓN - FECHA DE EMISIÓN	0001 - 01/06/2021
NOMBRE CIENTÍFICO	Dosidicus gigas
NOMBRE COMÚN	Jibia / Calamar Rojo / Calamar Gigante
PRODUCTO	Tentáculos de Jibia cocidos, congelados.

TENTÁCULOS DE JIBIA COCIDOS CONGELADOS



PVACHILE SPA

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

contacto@pvachile.com



1. Definición del producto

Producto	Tentáculos de Jibia cocidos, sin ventosas, con piel, congelados en bloque.
Especie	Jibia o Calamar Rojo (<i>Dosidicus gigas</i>)
Tipo de elaboración	Cocido / Congelado en bloque / con piel
Presentación	Tentáculos de Jibia cocidos, sin pico, sin ventosas o uñas, con o sin corte bailarina, con piel, reproductores recortados a la altura del tentáculo, calibrados, congelados en bloques, sin glaseo.
Peso neto	Bloques de 11 kilos netos congelados, sin glaseo.
Calibre	0-2 kg / 2-3 kg / 3-UP kg.
Empaque	Bloque de 11 kg neto, envuelto en lámina de polietileno azul y dispuesto en 2 bolsas y saco de polietileno de 22 kg neto (2 x 11 kg).
Rótulo (etiqueta)	Adhesivo / Información mínima general: <ul style="list-style-type: none"> • Nombre comercial: Tentáculos de Jibia Cocidos Congelados • 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. 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	22 kg (2 x 11 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 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
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