



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>Dissostichus eleginoides</i>
NOMBRE COMÚN	Bacalao de profundidad
PRODUCTO	Porciones o trozos de de Bacalao de profundidad Congeladas I.Q.F.

### **PORCIONES O TROZOS DE BACALAO DE PROFUNDIDAD CONGELADOS**



**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>Bacalao de profundidad, porciones o trozos de cabezas con piel, con espinas, congeladas.</b>	
<b>Especie</b>	Bacalao de profundidad ( <i>Dissostichus eleginoides</i> )	
<b>Tipo de elaboración</b>	Crudos / Congelados I.Q.F.	
<b>Presentación</b>	Porciones o trozos de cabezas de Bacalao de profundidad, con piel, con espinas, congelados. I.Q.F., con glaseo de protección.	
<b>Peso neto</b>	Peso variable según tamaño de cada pieza.	
<b>Calibre</b>	<b>Peso unidad (kg)</b>	
	<b>0.1 - 0.5</b>	
	<b>0.5 UP</b>	
<b>Empaque</b>	Funda de polietileno / Caja de cartón corrugado.	
<b>Rótulo (etiqueta)</b>	Adhesivo / Información mínima general: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre comercial: <b>Porciones o trozos de Bacalao de profundidad I.Q.F.</b></li> <li>• Nombre científico: <b>(<i>Dissostichus eleginoides</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	25 kg (1 x 25 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 s 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)	200
NBVT (mg N/100 g)	25
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)