

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	Dosidicus gigas
NOMBRE COMÚN	Jibia / Calamar Rojo / Calamar Gigante
PRODUCTO	Aletas cocidas de Jibia congelados en bloque

### **ALETAS DE JIBIA COCIDAS CONGELADAS EN BLOQUE**



**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>Aletas o alas de Jibia cocidas sin piel, con cartílago, congeladas en bloque.</b>
<b>Especie</b>	JIBIA o Calamar Rojo ( <i>Dosidicus gigas</i> )
<b>Tipo de elaboración</b>	Cocido / Congelado / Sin piel
<b>Tiempo de cocción</b>	45 a 50 minutos
<b>Temperatura de cocción</b>	95°C
<b>Presentación</b>	Aletas de Jibia cocidas con piel por un tiempo de 45 a 50 minutos a una temperatura de 95°C. Una vez cocidas se retira la piel, se moldea y se congela en bloques.
<b>Peso neto</b>	Bloques de 15 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 15 kg (1 x 15 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	15 kg (1 x 15 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 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)	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
<b>Porción comestible % = 79</b>	

PVACHILE SPA

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

[contacto@pvachile.com](mailto:contacto@pvachile.com)