



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 sin o con piel, con y sin membranas, sin o con telilla de guata, cocidos, congelados en bloque.

FILETES DE JIBIA COCIDOS SIN 3 PIELES CONGELADOS (DARUMA)



PVACHILE SPA

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

contacto@pvachile.com



1. Definición del producto

Producto	Filetes de Jibia sin o con piel, sin o con membranas, sin o con telillas de guata, laminadas, cocidas, congeladas en bloque.
Especie	JIBIA o Calamar Rojo (<i>Dosidicus gigas</i>)
Tipo de elaboración	Cocido / Congelado en bloques
Temperatura de cocido	95° Celsius
Tiempo de cocido	16 y 20 minutos, según especificación del cliente.
Presentación	Filetes de manto o tubo de Jibia, con o sin piel, con o sin membranas, con o sin telilla de guata, laminados, cocidos por 16 y 20 minutos y congelados en bloques, sin glaseo.
Peso neto	Bloques de 11 kilos congelados, sin glaseo
Calibre	Sin calibre.
Empaque	Bloques de 11 kilos netos, sin glaseo, envuelto en lámina de polietileno azul y dispuesto de 2 bloques en bolsa y sacos de polietileno de 22 kg (2x 11 kg).
Rótulo (etiqueta)	Adhesivo / Información mínima general: <ul style="list-style-type: none"> • Nombre comercial: Filetes de Jibia Cocidas Congeladas • 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.
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 12 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 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



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



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