

### FICHA TECNICA

Nombre del Producto	CARNE DE JAIBA	
Especie / Nombre científico	Jaiba marmola / cáncer edwardsi	
Planta Elaboradora	Samar Productos del Mar – R S N°016 25-06-2008 cod. planta 10782	
Planta de Origen	R.S. A. validado y monitoreado por Sernapesca.	
Tipo de elaboración	Congelado pre-cocido en bloque	
Calibres	Sin calibrar	
Presentación	Bloques de carne Limpia congelada.	
Empaque	Bolsas de 1 kilo en cajas de 18 kilos	
Rotulación	La información corresponde a lo indicado en el RSA.	
Vida útil	18 meses	
Características físicas	Parámetro	Estándar
	Aspecto	El producto se presenta bien conservado, con aspecto normal.
	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.
Estándares Microbiológicos	Según lo indicado en el Artículo 171 del RSA, punto 11.2.- PESCADOS Y MARISCOS CRUDOS CONGELADOS.	
Estándares Químicos	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Metales pesados: según lo indicado en el Artículo 160 del RSA para Arsénico, Mercurio y Plomo.</li> <li>▪ Dioxinas y PCBs coplanares: según lo indicado en el Artículo 170 del RSA.</li> <li>▪ Nitrógeno básico volátil total (NBVT) e histamina: según lo indicado en el Artículo 324 del RSA.</li> </ul>	
Condiciones de almacenamiento	Mantener a -18 °C o inferior.	
Condiciones de transporte	Transporte interurbano a -15 °C o inferior (Artículo 190 del RSA) y urbano a -12 ° como máximo (Artículo 191 del RSA).	
Condiciones de manejo	Descongelar bajo condiciones de temperatura de refrigeración (0°C a 5°C). Una vez descongelado no volver a congelar. Vida útil después de descongelado: en refrigerador 0°C a 5°C: 24 a 48 horas.	