



Teléfono: 02 – 2277 1277  
 Cel: 7518 7184  
 Correo: contacto@marice.cl  
 Dirección: Javiera Carrera Norte 255  
 La Reina - Santiago

### FICHA TÉCNICA: FILETE APANADO MERLUZA

Nombre del Producto	FILETE APANADO
---------------------	----------------

Especie / Nombre científico	Meluzo hubssi / merluccius australis, merluccius capensis	
Planta Elaboradora	LUIS SOLIMENO S.A. N° OFICIAL SENASA N° 4416 ARGENTINA	
Planta de Origen	Certificada HACCP	
Tipo de elaboración	Filetes de pescado – formados - empanados, prefritos, congelados.	
Calibres	98g – 110 g	
Presentación	Filetes formados, congelados individuales.	
Empaque / Peso Neto	Cajas de 12 kilos a granel con funda plástica interior.	
Rotulación	La información corresponde a lo indicado en el RSA.	
Vida útil	24 meses	
Características físicas	Parámetro	Estándar
	Aspecto	El producto se presenta bien conservado, con aspecto normal.
	Olor	Normal, característico de la especie y la presentación.
	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 11.3 PESCADOS Y MARISCOS PRECOCIDOS O COCIDOS 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.	