

FICHA TÉCNICA: MERLUZA HOKI CONGELADA IQF

Nombre del Producto	MERLUZA HOKI CONGELADA IQF	
Especie / Nombre científico	Merluza Hoki / Macroronus Magallanicus	
Planta Elaboradora	Fríosur S.A. - R.S. 337 14/10/1985 PUERTO CHACABUCO	
Planta de Origen	Certificada con PAC (Programa de Aseguramiento de Calidad) validado y monitoreado por Sernapesca.	
Tipo de elaboración	Congelado crudo. Glaseo 20%	
Calibres	60-110; 110-170; 170-230.	
Presentación	Filetes congelados IQF. Con piel, P/E	
	Cajas de 10 kilos en 2 bolsas de 5 kgs.	
	Cajas de 10 kilos, granel	
	Cajas de 15 kilos en 3 bolsas de 5 kgs.	
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 11.2.- PESCADOS Y MARISCOS CRUDOS CONGELADOS.	
Estándares Químicos	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Metales pesados: según lo indicado en el Artículo 160 del RSA para Arsénico, Mercurio y Plomo. ▪ Dioxinas y PCBs coplanares: según lo indicado en el Artículo 170 del RSA. Nitrógeno básico volátil total (NBVT) e histamina: según lo indicado en el Artículo 324 del RSA.	
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.	