



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

FICHA TÉCNICA: SURTIDO DE MARISCOS

Nombre del Producto	SURTIDO DE MARISCOS
---------------------	---------------------

Especies	Mix de Choritos y Cholgas, Mix de Navajuelas, Tumbao, Almejas, Camarón o Cubos de Jibia	
Planta Elaboradora	Mares de Chiloé R. S. N°61 09/01/2013 Puerto Montt	
Planta de Origen	HACCP implementado.	
Tipo de elaboración	Ingredientes crudos y pre cocidos, seleccionados y congelados. Tolerancia de un 1% para materiales extraños provenientes de las materias primas, extracción y cultivo tales como valvas, bisos, trocitos de cabos o filamentos, restos de picorocos, etc.	
Calibres	Sin calibre o distribución natural	
Presentación	Surtido de Mariscos, congelado IQF.	
Empaque / Peso Neto	Bolsa de 5 k, empacada en caja de 5kg.	
Rotulación	Bolsas de 1 kilo empacados en cajas de hasta 30 kilos	
	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"> ▪ 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.	