

# FICHA TECNICA

## ALAS DE CALAMAR



NUÑEZ Y MARCOS DISTRIBUIDORES, S.L.

E-MAIL: [info@nymseafood.com](mailto:info@nymseafood.com); [david@nymseafood.com](mailto:david@nymseafood.com)

MÓVILES: 674 841 229 / 649 902 041

# FLUJOGRAMA

RECEPCION PRODUCTO



PROCESAMIENTO



CONGELAMIENTO



ALMACENAMIENTO



# Control de calidad

El producto cumple con un riguroso programa de aseguramiento de la calidad (PAC), el cual incluye los prametros descritos a continuación:

PARAMETRO	ESTANDAR	TOLERANCIA (máxima aceptada)
Recepción de la Materia Prima	Olor	Fresco a algas marinas.
	Textura	Muy firme, turgente .
	Color	Natural
Temperatura de recepción	4 °C	Igual o menor a lo declarado.
Temperatura durante el proceso	8 °C	Igual o menor a lo declarado.
<b>PRESENTACION FINAL DEL PRODUCTO</b>		
Temperatura de congelación	-18 °C	Igual o inferior a lo declarado.
Peso Neto	depende tamaño producto	Igual o superior a lo declarado
Rotulación	Presente y cumpliendo con la información mínima	No se acepta ausencia de rotulación o rotulación errónea

**PARÁMETROS DE EXÁMEN**

**PARÁMETROS**

PARÁMETRO	ESTÁNDAR
ESPECIE	Pota, calamar gigante ( Dosidicus gigas)
ASPECTO	El producto se presenta bien conservado, con aspecto normal. No contiene materias extrañas ni alteraciones en la carne .
OLOR	Normal, característico de la especie , no existen aromas anormales signos de descomposición o rancidez
COLOR	Natural típico de la especie ( color
TEXTURA	Muy firme, turgente típica de la especie

MICROORGANISMOS	Plan de Evaluación	LIMITES			
		N	C	m	M
Especie / grupo	Categoría				
Aerobios Mesófilos (30°C)	3	5	3	5 x 10 <sup>5</sup> UFC/g	5x10 <sup>9</sup> UFC/g
Escherichia coli	6	5	3	10 UF/g	10 <sup>2</sup> UFC / g
Staphylococcus aureus	7	5	2	10 <sup>2</sup> UFC/g	10 <sup>3</sup> UFC/g
Salmonella spp	10	5	0	Ausencia / 25 g	-
Vibrio cholerae	10	5	0	Ausencia / 25g	-
Vibrio parahemolyticus	10	5	0	< 3 NMP / g	-