



FICHA
TECNICA

**PROCESO
DE
ANILLAS**



RECEPCION



TROQUELADO



ENVASADO Y CONGELADO





Control de calidad

PARAMETRO	ESTANDAR	TOLERANCIA (máxima aceptada)
Recepción de la Materia Prima	Olor	Fresco a algas marinas.
	Textura	Muy firme, turgente .
	Color	Blanco nacarado.
Temperatura de recepción	4 °C	Igual o menor a lo declarado.
Temperatura durante el proceso	8 °C	Igual o menor a lo declarado.
PRESENTACION FINAL DEL PRODUCTO		
Temperatura de congelación	-18 °C	Igual o inferior a lo declarado.
Peso Neto	5 – 10 kg	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

PARÁMETRO	ESTÁNDAR
ESPECIE	Pota, calamar gigante (<i>Dosidicus gigas</i>)
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 blanco nacarado)
TEXTURA	Muy firme, turgente típica de la especie

PARÁMETROS

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