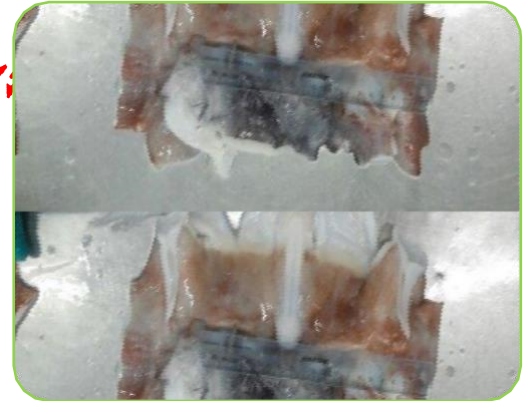




FICHA TÉCNICA

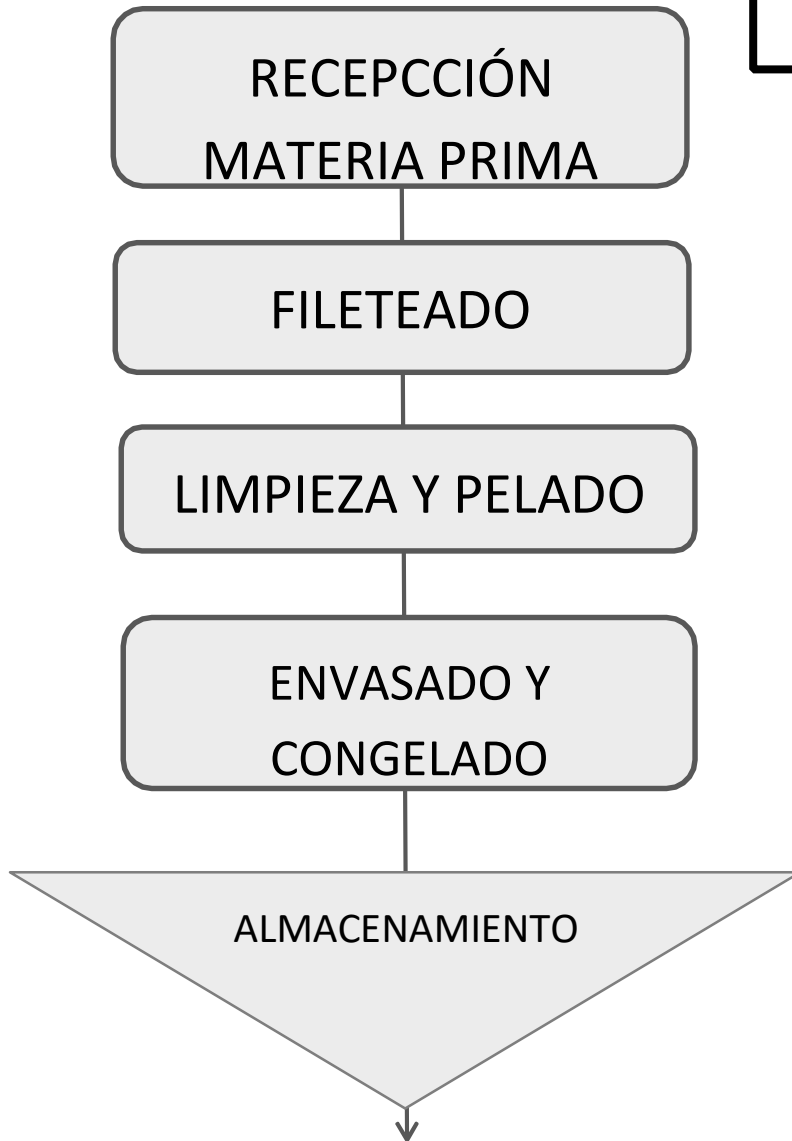
PROCESO DE NUCA FRESCA

ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD





Flujograma





Definición del Producto



ESPECIE:

Pota o calamar gigante (*Posidicus gigas*)

LAVADO Y FILETEO:

Proceso donde se elimina todas las impurezas de la nuca.

PRESENTACION:

Se Congela en Bloque de 10 kg. A una temperatura

De -20° C

EMPAQUE:

Se empaqueta en sacos de Polietileno de 20 kg ó 30 kg de peso Neto.



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	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 (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 blanco nacarado)
TEXTURA	Muy firme, turgente típica de la especie

PARÁMETROS

MICROORGANISMOS		Plan de Evaluación		LIMITES	
Especie / grupo	Categoría	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	-