

FICHA PRODUCTO

Nombre científico : *Merluccius australis*

Nombre común : Merluza Austral, Merluza del Sur, Merluza Pincho de Humboldt

Nombres Internacionales: Southern hake, hake, merluzón



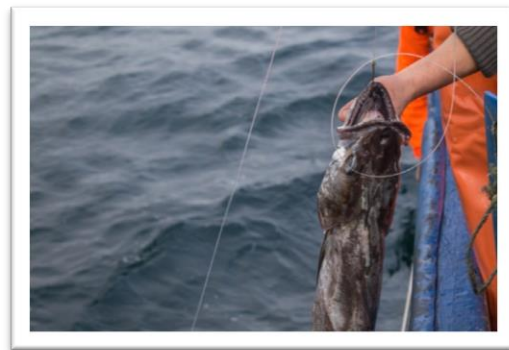
Merluza Pincho de Humboldt o Merluza Austral

I. Descripción:

Para la elaboración del producto se utiliza materia prima fresca (*Merluccius australis*), la que una vez recepcionada, es procesada según las especificaciones del comprador, y en conformidad con las Buenas Prácticas de Manufactura y las directrices del Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP¹, validado para la planta procesadora por la autoridad competente.

II. Origen materia prima:

De acuerdo a la normativa, el origen legal aquellos recursos hidrobiológicos que hayan sido capturados, adquiridos, procesados o comercializados cumpliendo la norma pesquera nacional se obtiene a través de la acreditación de origen que otorga la Resolución Exenta N° 1319/20142, debiendo contarse además con la declaración de Desembarque (DA) o la Inspección visual vía fiscalización institucional, en reemplazo de esta última.



III. Recepción de Materia Prima:

La materia prima fresca, refrigerada a través del uso de hielo en escamas, proveniente de la zona de captura, al llegar a la planta es sometida a una evaluación físico – organoléptica, para determinar su estado de frescura y luego es ingresada a planta para su proceso. En el caso de no ser sometida a proceso inmediato, es ingresada a cámara de refrigeración para su mantención con un límite de antigüedad de 4 días en planta, sujeto a verificación diaria.

¹ Hazard Analysis Critical Control Point, traducido al español: Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos

² https://www.sernapesca.cl/index.php?option=com_content&view=article&id=213&Itemid=377



IV. Calibrado:

La materia prima, es opcionalmente calibrada en forma previa a ser procesada, para obtener rangos de peso, según requerimientos del cliente.

V. Fileteado:

Los HGT de merluza, son aquellos a los cuales mediante la operación de fileteado manual, se le extrae cabeza, cola y vísceras, posibles manchas de bilis y otros defectos según la definición del producto. Obtenidos los dos filetes, a estos se le extraen espinas, hematomas, parásitos visibles. Para filetes sin piel pasan a etapa de despielado. Eventualmente pueden obtenerse subproductos, como Ovas, mejillas o cocochas.



VI. Despielado:

Los filetes obtenidos son despielados en forma manual o mecánica, en este último caso se utilizan máquinas trio, las que funcionan en base a un tambor de acero inoxidable enfriado y cuchillos de banda para eliminar la piel existente al hacer pasar los filetes en bandas transportadoras

VII. Emparrillado y/o Moldeo:

Luego los productos son dispuestos manualmente en forma ordenada y separados unos de otros (IQF), sobre bandejas plásticas y/o placas metálicas, previamente cubierto su fondo con lámina de PVC. También puede ser moldeado como interfoliado, es decir moldeado por capas, entre láminas de polietileno.



HGT



Filete con piel



Filete sin piel



Ovas

VIII. Congelado:

IQF, en túnel estático de congelación, hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a -18°C en el centro térmico del producto.

| | | | |
|--------------|-----------|------------|----------------|
| Para HGT | 100 – 300 | 300 – 500, | 10% tolerancia |
| Para Filetes | 70 – up, | | 10% tolerancia |

IX. Envasado y Empacado:

Una vez congelado, los productos son glaseados (optativo según cliente) y pueden ser envasados según siguiente cuadro o a requerimientos específicos del cliente. Se empa en caja de cartón, previamente cubierta en el fondo con lámina de PVC, y exteriormente con cinta adhesiva y zunchos

| Formato | Envase Primario | Envase Secundario |
|----------|-----------------|----------------------------------|
| A granel | 25 kilos | 25 kilos |
| Otros | 25 o 15 kilos | Según requerimientos del cliente |

X. Rotulado

Tanto el etiquetado del envase secundario como el rotulado del envase primario (caja de 25 kg) entregan la información que la normativa vigente exige respecto a las características de producción como: Producto, formato, identificación del lote, fecha de elaboración y caducidad, N° Planta, entre otros aspectos.

XI. Trazabilidad

Se entrega informe en línea de los indicadores de trazabilidad (Lugar, hora, T °, otros) para seguimiento de productos, además, se agrega un código QR que direcciona el Link correspondiente.



Información base de trazabilidad:

| Antecedentes de Elaboración | |
|-----------------------------|---|
| Unidad productiva | Día-Mes-Año |
| Código de trazabilidad | (MM/AA/Lote) |
| N° CEE Planta | 0xxxx |
| Caducidad | 24 meses a partir de la fecha de elaboración. |

XII. Almacenamiento de Producto Terminado:

Corresponde al almacenamiento del producto terminado, paletizado con su respectiva trazabilidad, y protegido en plástico para paletizar (Strech Film), en cámara de mantención a una temperatura -25° C, lo que garantiza -18° C o inferior en el centro térmico del producto.

XIII. Mercado Destino:

Todos. Aplicando la normativa CER/NT3³.

³ https://www.sernapesca.cl/index.php?option=com_remository&Itemid=54&func=fileinfo&id=2131