

FICHA PRODUCTO

Nombre científico : *Mytilus chilensis*

Nombre común : Chorito, Mejillón chileno, Quilmahue

Nombres internacionales: Chilean Mussel



Chorito, Mejillón chileno o Quilmahue

I. Descripción:

Para la elaboración del producto Chorito se utiliza materia prima fresca (*Mytilus chilensis*), 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 proveniente de la zona de pesca, al llegar a la planta, es sometida a una evaluación físico – organoléptica, tanto para determinar su estado de frescura, como para extraer muestras que serán llevadas para su análisis de laboratorio para descartar la presencia de toxinas VPM, VDM o VAM³, siendo luego es ingresada a planta para su proceso.



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

³ VPM: Veneno paralítico de los moluscos, VDM: Veneno diarreico de los moluscos, VAM: Veneno amnésico de los moluscos.

IV. Lavado y Desbisado

El producto pasa por lavado para eliminar impurezas en la concha, y luego, por una máquina que retira el biso (barba) de este.

V. Cocción y Desconchado

En esta etapa el chorito se somete a un proceso de cocción, seguido de un enfriamiento, para proceder posteriormente a su desconchado, siendo luego, la carne del mejillón es separada de acuerdo a su calibre o tamaño, y calidad, o según requerimientos del cliente.



VI. Congelado

Luego, los productos son dispuestos manualmente, en forma ordenada y separados unos de otros (IQF), sobre bandejas o placas (emparrillado) previamente cubierto con lámina PVC. Pudiendo ser interfoliado o moldeado por capas interlamina, para luego pasar a un túnel de congelación hasta alcanzar una temperatura de -18° en el centro térmico del producto.

VII. Glaseado

Según requerimientos del cliente, generalmente 8 a 10%. El glaseo es la aspersion de una fina capa de agua al producto recién congelado que actúa como protección contra el roce.

VIII. Calibres:

Unidades / kg: De acuerdo a su tamaño el producto IQF es calibrado dentro de los siguientes rangos.



100 – 200 unidades/kg



200 – 300 unidades/kg



300 – 500 unidades/kg

IX. Envasado y Empacado:

Posteriormente, los choritos son empacados a granel y de forma manual, la cual ha sido previamente cubierta en el fondo con lámina de PVC. Se empaca en cajas de cartón de 10 kg, utilizando cinta adhesiva y zunchos plásticos.



El producto antes de empacarse puede ser envasado en formato individual, ya sea en bolsas de 500 gr, 1 kg, u otros indicados por el cliente. En este caso, el envase secundario es etiquetado de forma previa.

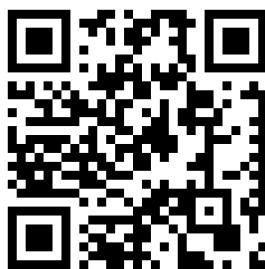
Formato	Envase Primario	Envase Secundario
A granel	10 kg	10 kg
Otros	10 kg	Según requerimiento del cliente

X. Rotulado

Tanto el etiquetado del envase secundario como el rotulado del envase primario (caja de 10 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)
Nº 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/NT3⁴.

⁴ https://www.sernapesca.cl/index.php?option=com_remository&Itemid=54&func=fileinfo&id=2131