

Nombre científico : *Venus antiqua*
Nombre común : Almeja chilena
Nombres internacionales: Clam



Almeja

I. Descripción:

Para la elaboración del producto Almeja se utiliza materia prima fresca (*Venus antiqua*), 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

El producto pasa por lavado para eliminar impurezas en la concha.

V. Cocción y Desconchado

En esta etapa las Almejas se someten a un proceso de cocción, seguido de un enfriamiento, para proceder posteriormente a su desconchado, siendo luego, la carne de la almeja separada de acuerdo a su calibre o tamaño, y calidad, o según requerimientos del cliente.



VI. Emparrillado y 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 interlaminadas, 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. Envasado y Empacado:

Posteriormente, las Almejas son empacadas 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, según formatos indicados por el cliente. En este caso, el envase secundario es etiquetado de forma previa.

Formato	Envase Primario	Envase Secundario
A granel	15 - 25 kg	15 - 25 kg
Otros	15 - 25 kg	Según requerimiento del cliente

IX. 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.

X. 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.

XI. 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.

XII. Mercado Destino:

Todos. Aplicando la normativa CER/NT3⁴.

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