

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

CARNE DE CHORITO CONGELADO I.Q.F



NOMBRE DEL PRODUCTO	Carne de chorito cocido congelado IQF
ESPECIE	Mytilus Chilensis
LÍNEA	Congelado
TIPO DE PRODUCTO	Cocido IQF
PRESENTACIÓN	Carne
GLASEADO	8% Max.
COMPOSICIÓN (INGREDIENTES)	Solo carne de choritos, natural.
CARACTERÍSTICAS INTRÍNSECAS	Humedad: 82,9% PH: 6,6
ALERGENO	Carne de choritos
ZONA FAO	Zona 87
OMG	No contiene
IRRADIADO	No aplica
N° DE PLANTA	10891
ORIGEN	Chile
PRODUCTO ROTO	Inferior 4%
PRESENCIA VISO	Inferior 3%
PRESENCIA CONCHILLA	Inferior 2%
FAUNA ACOMPAÑANTE	Inferior 3%

TRATAMIENTOS TÉRMICOS: INFORME N°ET-401/2018

PROCESO DE COCCIÓN PARA RECURSOS PROVENIENTES DE ÁREAS TIPO A

Tiempo mínimo de elevación: 2min, 59seg.

Temperatura mínima de elevación: 137,24°C

Temperatura mínima inicial del producto: 8,18°C

PROCESO DE COCCIÓN PARA RECURSOS PROVENIENTES DE ÁREAS TIPO B

Tiempo mínimo de elevación: 2min, 59seg.

Temperatura mínima de elevación: 137,24°C

Tiempo mínimo de cocción: 1min 54seg.

Temperatura mínima inicial del producto: 8,18°C

CONSUMO Y ALMACENAMIENTO

FORMA DE CONSUMO	Producto cocido: listo para ser consumido.
DURACIÓN DEL PRODUCTO	24 meses desde la fecha de elaboración.
CONDICIONES ALMACENAMIENTO	Inferior a -18°C
CONDICIONES TRANSPORTE	Inferior a -18°C