

EXPORT PERU FROZEN SAC

LO MEJOR DE NUESTRO MUNDO

RUC: 20601803721

"Año del Buen Servicio al Ciudadano"



FICHA TÉCNICA

PROCESO DE REJO BAILARINA

EXPORT PERU FROZEN SAC



ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD



EXPORT PERU FROZEN SAC

AV. J CHAVEZ NRO. 1911 DPTO. G LIMA - LIMA - SANTIAGO DE SURCO

E-mail: exportperu@exportperufrozen.com

Telephone: (0051) 935206723 / (0051) 957559041 / (0051) 01 240 7661

EXPORT PERU FROZEN SAC

LO MEJOR DE NUESTRO MUNDO

RUC: 20601803721

"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

La Mejor de Nuestro Mundo

EXPORT PERU FROZEN
SAC

Flujograma

PCC <

RECEPCIÓN
MATERIA PRIMA

FILETEADO

LIMPIEZA Y PELADO

ENVASADO Y
CONGELADO

ALMACENAMIENTO



EXPORT PERU FROZEN SAC

AV. J CHAVEZ NRO. 1911 DPTO. G LIMA - LIMA - SANTIAGO DE SURCO

E-mail: exportperu@exportperufrozen.com

Telephone: (0051) 935206723 / (0051) 957559041 / (0051) 01 240 7661

EXPORT PERU FROZEN SAC

LO MEJOR DE NUESTRO MUNDO

RUC: 20601803721

"Año del Buen Servicio al Ciudadano"



Definición del Producto



ESPECIE

Pota o calamar gigante (*Dosidicus gigas*)

LAVADO Y FILETEO:

Proceso donde se secciona la nuca de la parte de la cabeza (tentáculos), así también se corta el reproductor y después se pasa a cortar las ventosas para luego cortar solo las puntas.

PRESENTACION:

Se Congela en Block de 10 kg. A una temperatura

De - 20° C

EMPAQUE:

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

Condiciones De Almacén: Se mantiene a -18 °C o inferior.

Vida Útil: Máxima 24 meses desde la fecha de elaboración.

Cliente: No definido.

Mercado De Destino: Latinoamérica, EEUU, Asia; UE, otros.

EXPORT PERU FROZEN SAC

AV. J CHAVEZ NRO. 1911 DPTO. G LIMA - LIMA - SANTIAGO DE SURCO

E-mail: exportperu@exportperufrozen.com

Telephone: (0051) 935206723 / (0051) 957559041 / (0051) 01 240 7661

EXPORT PERU FROZEN SAC

LO MEJOR DE NUESTRO MUNDO

RUC: 20601803721

"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

La Mejor de Nuestro Mundo

Control de calidad

El producto cumple con un riguroso programa de aseguramiento de la calidad (PAC), el cual incluye los parámetros 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

CERTIFICACIÓN HACCP

(Sistema De Análisis De Peligros Y De Puntos Críticos De Control)

1. El Punto de Control Crítico de Análisis de Peligro es un sistema de seguridad alimentaria internacional reconocida que es usado para ayudar a garantizar la producción segura de los productos alimentarios.
2. EXPORT PERU FROZEN SAC. tiene la completa aprobación, con sistemas aprobados y monitoreados que abarcan el procesamiento, empaque y exportación. Lo cual también se solicita con el informe final de los ensayos de monitoreo de la producción.

IMPLEMENTACIÓN BPM

(BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA)

3. Las BPM están en efecto, en más de 100 países. El equipo de profesionales de EXPORT PERU FROZEN SAC. aplica las normas y procesos de las BPM diariamente para óptimos resultados en la calidad de nuestros productos.

EXPORT PERU FROZEN SAC

AV. J CHAVEZ NRO. 1911 DPTO. G LIMA - LIMA - SANTIAGO DE SURCO

E-mail: exportperu@exportperufrozen.com

Telephone: (0051) 935206723 / (0051) 957559041 / (0051) 01 240 7661

EXPORT PERU FROZEN SAC

LO MEJOR DE NUESTRO MUNDO

RUC: 20601803721

"Año del Buen Servicio al Ciudadano"



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 parahemolyticus	10	5	0	< 3 NMP / g	-

Fuente: Manual de Indicadores sanitarios para productos pesqueros y acuícolas, aprobado por el ITP/SANIPES

EXPORT PERU FROZEN SAC

AV. J CHAVEZ NRO. 1911 DPTO. G LIMA - LIMA - SANTIAGO DE SURCO

E-mail: exportperu@exportperufrozen.com

Telephone: (0051) 935206723 / (0051) 957559041 / (0051) 01 240 7661