



Sistema de Gestión Integrado

Código: E-CV-EYD-MPL-120

FICHA TÉCNICA ESPECIFICACIONES PORCIÓN SKIN ON SCO, 4-6 oz, SALAR, CONGELADA, VACIO

Versión: 03

Páginas: 1 de 2

Fecha: 10.03.25

Elaborado por	ANALISTA DE DISEÑO DE PRODUCTO
Aprobado por	JEFE DE ASEGURAMIENTO CALIDAD, SUBGERENTE DE PROCESOS, JEFE DE PROCESOS, JEFE DE TURNO, JEFE DE ESPECIFICACIONES Y DESARROLLO DE PRODUCTOS

01 PRODUCTO	PORCIÓN SKIN ON SCO, SALAR, DESPINADO, CONGELADA, VACIO	 <p>Obs: Imágenes son solo referenciales</p>																								
02 NOMBRE EN ROTULO	ATLANTIC SALMON PORTION SKIN ON SCO PORCION DE SALMON ATLANTICO CON PIEL																									
03 CALIDAD	Premium																									
04 CÓDIGO POR CALIBRE	22026 4-6 oz																									
05 CÓDIGO DE SERNAPESCA	34467																									
05 ESPECIE	<i>Salmo salar</i>																									
06 MATERIA PRIMA	Filete D: 2-3 lb obtenidos de HON: 6,3-9 lb																									
07 TIPO ELABORACION	Congelada con el lado de la carne hacia abajo (meat side down)																									
08 TRIMMING	Corte de cola recto (90°). Corte limpieza.																									
09 DIMENSIONES	Sin dimensiones específicas																									
10 PIEL	Skin on (con piel), scales off (sin escamas)																									
11 VACÍO	En fresco o congelado realizándose de preferencia en fresco. No debe haber pliegues en el sello																									
12 HARASU	Calibres 1-2; 2-3 lb: Máximo rendimiento Calibre 3-4 lb : Long stick 3 cm																									
13 ROTULACIÓN PRIMARIA (NW-RECETA N°44)	<p>Impresión de rotulación primaria con cinta de termotransferencia, de no contar con ella utilizar etiqueta de 1.2 x 3.2 cm, en ambos casos se debe rotular de acuerdo al siguiente formato.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>OTHER</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>SALMON SALAR PORTION Plant Number: 8384 CHILE Best Before: DD/Mmm/AAAA (1) Lot: 0123456789 (2) WF1 (3)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>PE, PA</p> </div> </div>																									
(1) Fecha Vencimiento en inglés:	dos dígitos del día/ mes abreviado /cuatro dígitos del año.																									
	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center; font-size: small;"> <tr> <th>ENERO</th><th>FEBRERO</th><th>MARZO</th><th>ABRIL</th><th>MAYO</th><th>JUNIO</th><th>JULIO</th><th>AGOSTO</th><th>SEPTIEMBRE</th><th>OCTUBRE</th><th>NOVIEMBRE</th><th>DICIEMBRE</th> </tr> <tr> <td>Jan</td><td>Feb</td><td>Mar</td><td>Apr</td><td>May</td><td>Jun</td><td>Jul</td><td>Aug</td><td>Sep</td><td>Oct</td><td>Nov</td><td>Dec</td> </tr> </table>		ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sep	Oct	Nov	Dec
ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE															
Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sep	Oct	Nov	Dec															
(2) Lote:	De acuerdo al I-SO-ACA-MPL-04																									
(3) WF1:	corresponde a código utilizado para identificación de multivac, proveedor y micronaje del film utilizado																									
14 EMPAQUE SECUNDARIO (medidas internas)	<h3 style="margin: 0;">5 kg</h3> <h3 style="margin: 0;">Sin número fijo de porciones</h3>																									
Peso Neto	5 kg																									
Número fijo de porciones	Sin número fijo de porciones																									
Tipo de caja	 <p style="text-align: center;">*Imagen Referencial</p>																									
Dimensiones , código y color de Tapa	434 x 291 x 115 mm(Cód. 1053432), Blanco impresión camanchaca negro naranja y gris																									
Dimensiones , código y color de Fondo	418 x 282 x 115 mm / código 1053435 / Café sin impresión																									
Interfolio	Lámina polietileno expandido 0,7 mm																									
Sellos	Cinta adhesiva transparente y 1 zunchos, de no contar con zunchos plásticos enzunchar con cinta adhesiva transparente																									

FICHA TÉCNICA ESPECIFICACIONES PORCIÓN SKIN ON SCO, 4-6 oz, SALAR, CONGELADA, VACIO

15	PRESENTACIÓN	Porciones empacadas individualmente al vacío (vacuum packed) empacadas en caja de cartón con al lado de la carne hacia abajo, separadas en capas por lámina de polietileno expandido
16	VIDA UTIL	24 meses
17	FORMA DE CONSUMO	Cocido
18	CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS	
	PARAMETRO	TOLERANCIA
	Color	Solo se podrá utilizar Filetes con color > 23 up en fresco según escala Salmo Fan en NQC
	Gaping y Cracking	Hasta 50 % de profundidad y 75 % de la longitud de la porción. Longitud sumatoria no individual
	Escamas	10 % de remanencia de escamas en borde de back y belly para producto descamado medido en el filete
	Hematomas	Color levemente distinto al filete
	Melanosis	Marcas o puntos negros tenues
	Hematomas Generalizados	Ausencia
	Heridas	Ausencia
	Puntos de sangre	Que no afecte la apariencia general de la porción
	Petequias	Leves y dispersas, de tonalidad rosada pálido o café claro
	Otros	Ver D-SO-ACA-MPL-05 Control de especificaciones Porciones
19	OBSERVACIONES	Antecedentes ficha en OI-2015-135, Rendimiento 047/2015

Control de Cambios

Punto	Modificación
07	Se modifica tipo de elaboración a "congelada con el lado de la carne hacia abajo" (OI-2025-131)