ANTECEDENTES GENERALES	
Nombre Compañía	Alimentos Mar de Lagos Ltda.
Dirección	Calle C, Lote E, Parque Industrial Escuadrón, Coronel, VIII Región, Chile.
Rut	77.230.794-2
Nombre del producto	Filete de jibia o calamar rojo congelado.
Sistema de calidad implementado	HACCP e IFS FOOD
Contacto Comercial	Jorge Martínez Lagos
Email	jorge.martinez@mardelagos.cl
Fono	412182520
Responsable de Calidad	Gloria Cea Coloma
Email	gloria.cea@mardelagos.cl
Fono	412182517
1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
1.1. Descripción del alimento	Jibia o Calamar rojo, congelado, crudo bloque, filete, sin piel / sin membrana.
1.2. Código HS	0307.4320
2. INGREDIENTES	
2.1. Listado de ingredientes	Jibia o Calamar rojo (*Dosidicus gigas*). Sin aditivos agregados.

3. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

3.1 Características físicas

Contenido neto	20 kg (tolerancia +4%)
Calibres	De acuerdo a peso (g o kg) requerido por clientes.

3.2. **Características químicas**; de acuerdo a lo regulado en el MIC de Sernapesca parte II, sección III, control de exportación y certificación “estándares químicos para Cefalópodos enfriados refrigerados y congelados crudos, regulados según producto y por la Unión Europea”.

Parámetro	Límite máximo	Plan de muestreo		Numero de análisis
		n	c	
Cadmio	1,0 mg/kg (ppm)	5	-	1 (compósito)
Mercurio	0,3 mg/kg (ppm)	5	-	1 (compósito)
Plomo	0,3 mg/kg (ppm)	5	-	1 (compósito)
Melamina	2,5 mg/kg (ppm)	5	-	1 (compósito)

n = tamaño de la muestra / c = número de aceptación

Parámetro	Límite máximo de aceptación	
Dioxinas (PCDD/PCDF) y PCB	Suma de dioxinas (EQT PCDD/ PCDFOMS)	3,5 pg/g de peso en fresco
	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/ PCDF-PCB-OMS)	6,5 pg/g de peso en fresco
	Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180	75 ng/g de peso en fresco

3.3. Características microbiológicas; de acuerdo a lo regulado en el MIC de Sernapesca parte II, sección III, control de exportación y certificación "estándares microbiológicos para Cefalópodos enfriados refrigerados y congelados crudos, regulados según producto y por la Unión Europea".

Parámetro	Límite máximo	Categoría A	
		n	c
Recuento total (UFC/g)	10^6	5	3
Echerichia coli(NMP/g)	500	5	3
*Staphylococcus aureus(*UFC/g)	500	5	2
*Listeria monocytogenes (*UFC/g)	100	5	0

n = tamaño de la muestra / c = número de aceptación

3.4 Características sensoriales; de acuerdo a lo regulado en el MIC de Sernapesca parte II, sección III, control de exportación y certificación

Parámetro	Estándar	Plan de muestreo	
		n	c
Especie	La declarada por el exportador	**5**	**0**
Presentación	La declarada por el exportador		
Aspecto	El producto se presenta bien conservado, con aspecto normal. No presenta deshidratación en más del 10% de la superficie del producto, no contiene materias extrañas ni alteraciones gelatinosas en la carne que afecte a más del 5 %, en peso, de la muestra. La pigmentación es muy definida con cromatóforos intactos, piel sana e intacta.		
Parásitos	Ausencia de parásitos visibles y sus quistes.		
Olor	Normal, característico de la especie y la presentación. No existen aromas anormales signo de descomposición o rancidez.		
Color	Natural, típico de la especie con piel. Carne interna blanca, firme y nacarado		
Textura	Turgente, firme y tierna, típica de la especie.		

n = tamaño de la muestra / c = número de aceptación

3.5. Uso previsto	Consumo cocido.
4. EMPAQUE	
4.1. Tipo de envase primario	Lamina de polietileno
4.2. Tipo de envase secundario	Sacos de polipropileno tejidos.
5. CONDICIONES DE TRANSPORTE	
5.1 Tipo de camión o contenedor	Reefer cerrado para mantención de temperatura de traslado ≤ -18°C.
6. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
6.1. Almacenamiento	En cámara o reefer a temperatura ≤ -18°C.
7. VIDA UTIL DEL PRODUCTO	
7.1. Vida útil	24 meses.

7.2. Rotulación (etiqueta genérica):

Los datos tales como fecha de elaboración, vencimiento y lote varían de acuerdo a orden cronológico o correlativo según corresponda, en cuanto al calibre varía según requerimiento de clientes. Para productos con destino UE la fecha de captura se registra en el paking list que acompaña la documentación de despacho.
Esta etiqueta podrá ir acompañada de una segunda según requerimiento de clientes.

8. DECLARACIÓN OGM (Organismos genéticamente modificados): cualquier organismo cuyo material genético ha sido modificado de una manera que no se produce de forma natural.

Si	
No	**X**

9. CONTENIDO DE POTENCIALES ALÉRGENOS: Presencia o compuesto que provoca una reacción adversa a la población.

9.1 Contiene: MOLUSCO

9.2 Potenciales alergenos:

Cereales que contengan gluten		Frutos de cáscara y productos derivados	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		Apio y productos derivados	
Huevos y productos a base de huevo		Mostaza y productos derivados	
Pescado y productos a base de pescado	X	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones mayores a 10 mg/kg	
Soja y productos a base de soja		Altramuces y productos a base de altramuces	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		Moluscos y productos a base de moluscos	
Mango y sus derivados			

10. IMÁGENES DEL PRODUCTO:

½ Filete:

Filete entero(manto):

Las imágenes corresponden al producto previo a su congelación.

Número de versión	Fecha de versión	Fecha de revisión	Descripción del Cambio
01	26/06/21	-	Versión inicial.
01	26/06/21	17/06/22	No hay modificaciones
01	26/06/21	18/05/23	No hay modificaciones
02	29/04/24	29/04/24	2.1 En el listado de ingredientes se aclara que el producto no lleva aditivos agregados. 3.2 y 3.3 Se agregan parámetros químicos y microbiológicos requeridos por la Unión Europea. Se actualiza ítem 7.2 Rotulación, con nueva etiqueta digital.
03	11/02/25	11/02/25	En el punto 3.2. relativo a las características químicas, se elimina el parámetro trimetilamina (NTMA), de acuerdo a lo estipulado en el MIC Sernapesca de septiembre 2024. Se eliminó este requisito para la UE y países que se adhieren a los requisitos de este mercado. Se mejora la ilustración del punto 9. Relativo al contenido de potenciales alergenos.

Preparado por:	Aprobado por:
Gloria Cea Coloma Jefe Aseguramiento de Calidad	Jorge Martínez Lagos Gerente General y Comercial