

Jack Mackerel Whole Round Fish

Ficha técnica Blumar N° 2-25
Consumo humano directo
Todos los mercados



Descripción del producto

ESPECIES	<i>Trachurus Murphyi</i>
PRESENTACIÓN	Pescado entero con vísceras, piel, espinas y escamas
CALIBRE	300-500g, 500-900g, 900g up
PESO NETO	20kg Bloque congelado
ZONA FAO	FAO 87

Definición del proceso

Nuestras líneas de procesamiento automático de alta tecnología se integran a la perfección con nuestro compromiso con la velocidad y la calidad. Desde la captura hasta la congelación final, garantizamos un proceso rápido y eficiente que conserva la frescura, garantizando así un suministro constante de productos congelados de alta calidad.

Información nutricional

NUTRIENTES	CANTIDAD EN 100g
Energía (kcal) / (kJ)	176 / 763
Proteína (g)	20,36
Grasa total (g)	10,48
Grasa saturada (g)	3,2
Grasa monoinsaturada (g)	3,1
Grasa poliinsaturada (g)	4,2
Ácidos grasos trans (g)	0,0
EPA (mg)	729
DHA (mg)	1080
Hidratos de carbono disponibles	0,0
Azúcares (g)	0,0
Sodio (mg)	124,29

Características sensoriales

COLOR	Natural, típico de la especie
APARIENCIA	Bien conservado, con aspecto normal
AROMA	Normal, característico de la especie
TEXTURA	Turgente, firme y tierna, típica de la especie
SABOR	Propio de la especie

Tolerancias del producto

DEMÉRITOS DE CALIDAD	
Daño mecánico	2% máx.
Textura blanda	2% máx.
Aroma distinto al natural	0%
TOLERANCIAS DE CLASIFICADO	
Piezas fuera de rango	10% máx.
Agua de sangre	3% máx.

Estándar microbiológico

DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS	m	M
Recuento aerobios mesófilos (ufc/g)	10 ⁵	5x10 ⁵
Escherichia coli (NMP/g)	100	500
Salmonella	Ausencia	Ausencia
S. Aureus (ufc/g)	100	500
L. Monocytogenes (ufc/g)	100	
Coliformes totales (ufc/g)		<1,0x10 ¹

m = límite inferior M = límite máximo
RSA. 977/76 Art. 173-15.3 / Sernapesca Parte II, Sección III, Capítulo IV, 1.1.10, criterios establecidos en base a reglamentación más estricta).

Para más información:
www.blumar.com
sales@blumar.com

Síguenos:
 Blumar
 Blumar_seafoods



Jack Mackerel Whole Round Fish

Ficha técnica Blumar N° 2-25
Consumo humano directo
Todos los mercados



Uso previsto

Consumir preferentemente cocido.
Consumir eviscerado.

País de origen

Chile
Costa sur, FAO 87

Vida útil

La vida útil del producto está garantizada en 24 meses desde la fecha de elaboración si se mantienen las condiciones de envasado, almacenamiento y distribución con temperaturas inferiores a -18 °C.

Envasado y etiquetado

ENVASE PRIMARIO	Lámina de polietileno
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado 20kg
ETIQUETA	Cada bloque lleva una etiqueta adhesiva que identifica el producto, n° de autorización Sernapesca, fecha de elaboración y fecha de vencimiento.

Certificaciones

Blumar cuanto con certificaciones bajo el estándar HACCP Chile.

La planta de jurel Blumar posee certificación MSC, la cual se encuentra resguardada a través de una certificación de cadena de custodia.

Productos Blumar están inscritos y aprobados por la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos de América.



Almacenamiento, traslado y distribución

Almacenado en frigorífico interno u otro habilitado por la autoridad sanitaria, manteniéndose a temperatura estable de -18°C o inferior. (RSA, Art.189)

Transportado en camiones cerrados y equipados para trasladar producto congelado, de tal manera que todo aumento de temperatura del producto durante este se mantenga por mínimo tiempo y en ningún caso sobrepase los -15°C. (RSA, Art.190)

Para mercado nacional, despacho a frigorífico externo o despacho directo a clientes.

Para exportación, despacho directo desde planta o desde frigorífico externo a puerto de embarque.

Para más información:

www.blumar.com

sales@blumar.com

Síguenos:



Blumar



Blumar_seafoods

