



**COMPAÑÍA  
PESQUERA  
CAMANCHACA  
S.A.**

**DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD**

**FICHA TECNICA**

|                         |                                             |
|-------------------------|---------------------------------------------|
| Producido               | Compañía Pesquera Camanchaca S.A.           |
| Calidad                 | Premium                                     |
| Nombre Científico       | Haliotis Rufescens                          |
| Producto                | Abalon Rojo Carne Congelado I.Q.F.          |
| Origen                  | Chile                                       |
| N° Registro planta      | 03061                                       |
| Tamaño y embalaje       | 10 Kg x caja de cartón peso neto compensado |
| <b>Nombre Comercial</b> | <b>ABALON ROJO CARNE CONGELADO I.Q.F.</b>   |

|         |         |                   |
|---------|---------|-------------------|
| Calibre | 20-30   | unidades por kilo |
|         | 30-40   | unidades por kilo |
|         | 40-50   | unidades por kilo |
|         | 50-60   | unidades por kilo |
|         | 60-70   | unidades por kilo |
|         | 70-90   | unidades por kilo |
|         | 90-110  | unidades por kilo |
|         | 110-130 | unidades por kilo |
|         | 150-170 | unidades por kilo |
|         | 170-190 | unidades por kilo |
|         | 190-210 | unidades por kilo |
|         | 210-UP  | unidades por kilo |





**COMPAÑÍA  
PESQUERA  
CAMANCHACA  
S.A.**

**DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD**

**FICHA TECNICA**

**ESPECIE**

|                                                    |                                                                      |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Línea de elaboración-Tipo de producto-Presentación | Congelado crudo IQF, sin concha, sin viseras                         |
| Aspecto/Color                                      | Aspecto típico, color típico amarillo/beige. Sin colorantes químicos |
| Textura                                            | Suave, típico de Abalon fresco                                       |
| Olor                                               | Típico                                                               |

**ETAPAS DEL PROCESO**

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Recepción Materia Prima    | La materia prima viva es transportada en bins, con chinguillos tipo malla con agua de mar. Esta es recepcionada en planta con su respectiva guía de despacho visada, y posteriormente los bins son trasladados a la sala de recepción de materia prima                              |
| Almacenaje pre-congelación | Los abalones ya recepcionados son almacenados con recirculación de oxígeno para recuperarlos del estrés provocado por el transporte.                                                                                                                                                |
| Desconchado                | Al producto le es extraída la valva, operación realizada por operarios especializados con la ayuda de herramienta de acero inoxidable. El producto desconchado es depositado en bandejas específicas para continuar con la siguiente etapa, proceso continuo sin tiempos de espera. |
| Eviscerado                 | Al producto le son extraídas las vísceras con la ayuda de cuchillos especiales para este proceso, luego son depositados en bandejas específicas para continuar con la siguiente etapa, proceso continuo sin tiempos de espera.                                                      |
| Moldeo                     | En esta etapa el producto es dispuesto en bandejas perforadas de forma ordenada.                                                                                                                                                                                                    |
| Congelación                | La congelación de los abalones se realiza en túnel.                                                                                                                                                                                                                                 |
| Glaseo                     | El producto congelado es sumergido manual y/o automática en una solución de agua y hielo logrando con ello una película o cubierta de hielo protectora.                                                                                                                             |
| Calibrado                  | El producto es clasificado en forma manual y/o automática, seleccionando el producto por peso, según los requerimientos de cada cliente.                                                                                                                                            |

**EMPAQUE**



**COMPAÑÍA  
PESQUERA  
CAMANCHACA  
S.A.**

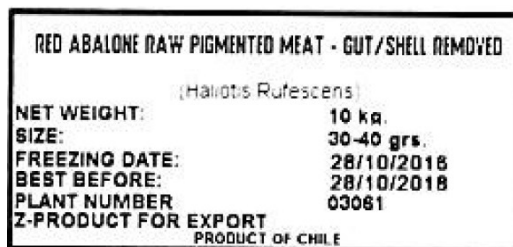
**DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD**

**FICHA TECNICA**

**Empaque Primario**

Las unidades del mismo calibre son dosificadas en 10 kilogramo neto, luego es empacado en bolsas la cual debe contar con una etiqueta de 2,5\*5 cm.

Nombre y tipo de producto  
Nombre científico  
Peso Neto  
Calibre  
Fecha de congelación  
Fecha de vencimiento  
Número de planta  
Producto para exportar  
Producto de Chile



**Empaque Secundario**

La bolsa de 10 kilogramo neto, es empacada en una caja de cartón de 456x282x265 mm. La cual de llevar una etiqueta de 10x9 cm.



**RED ABALONE RAW PIGMENTED MEAT - GUT/SHELL REMOVED  
(Haliotis Rufescens)**



(0 1)9780 123355534 (3 103)0 10000 (1 1)16 1025 (2 1)20000000 1739

**CODE:55553  
SIZE:30 — 40 GRS  
NET WEIGHT : 10 KG  
PRODUCTION DATE : 25/10/2016  
BEST BEFORE : 25/10/2018  
COUNTRY OF ORIGIN : CHILE  
POLYBAG**

**PLANT N° 03061  
PRODUCT FOR EXPORT  
Keep Frozen at - 18 °C**