

 Avenida Chinquihue km 11 Puerto Montt, Chile	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	Código: ET-CO-01 Versión: 5 Emisión: enero, 2020 Modificación: 11/09/2023 Página 5 de 11
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO <i>TECHNICAL SPECIFICATIONS OF PRODUCT</i>	

1	Producto	MEJILLÓN CARNE
	<i>Product</i>	<i>MUSSEL MEAT</i>

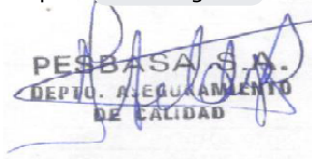
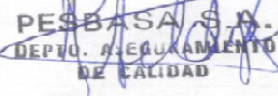
2	Especie	<i>Mytilus chilensis</i>
	<i>Species</i>	<i>Mytilus chilensis</i>

3	Descripción del producto	Carne de mejillón, cocido y congelado IQF (ultracongelación individual)
	<i>Product Description</i>	<i>Cooked and IQF (Individually Quick-Frozen) mussel meat</i>

4	Ingredientes	Mejillón (MOLUSCO).
	<i>Ingredients</i>	<i>Mussel (MOLLUSC).</i>

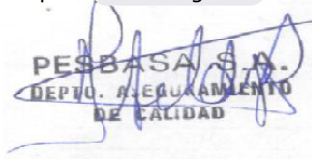
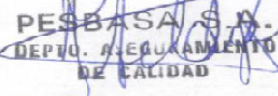
5	Imagen del producto	
	<i>Product picture</i>	

6	Calibre (unidades por kg) / <i>Size (pieces per kg)</i>		
	XXL > 80/100	XL > 100/120	L > 100/200
	M > 200/300	S > 300/500	XS > 500/800
	INDUSTRIAL A	INDUSTRIAL B	

Elaborado por: Irene Legue P. Firma:  	Revisado por: Evi Sandoval S. Firma: 	Aprobado por: Manuel Trigo Firma:  
--	--	---

 Avenida Chinguihue km 11 Puerto Montt, Chile	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	Código: ET-CO-01 Versión: 5 Emisión: enero, 2020 Modificación: 11/09/2023 Página 6 de 11
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO TECHNICAL SPECIFICATIONS OF PRODUCT	

7	Información Nutricional/ <i>Nutrition Information</i>	
Valores por 100 g de producto/ <i>Values for each 100 g of product</i>		
		Cantidades por ración/ <i>Amount per serving</i>
Valor energético/ <i>Energy</i>		449 kJ / 106 kcal
		% Valor Diario/ <i>% Daily Value*</i>
Grasas/ <i>Fat</i> 2,6 g		3%
Grasas saturadas/ <i>Saturated Fat</i> 1 g		5%
Grasas Trans/ <i>Trans Fat</i> 0 g		
Hidratos de carbono/ <i>Carbohydrate</i> 2,0 g		1%
Azúcares totales/ <i>Total sugars</i> 0 g		
Azúcares añadidos/ <i>Added sugars</i> 0 g		0%
Fibra alimentaria/ <i>Dietary Fiber</i> 0 g		0%
Proteínas/ <i>Protein</i> 19 g		38%
Sal/ <i>Salt</i> 0,9 g		14%
Colesterol/ <i>Cholesterol</i> 58 mg		20%
Minerales y vitaminas/ <i>Minerals and vitamins</i>		
Calcio/ <i>Calcium</i> 58 mg		4%
Hierro/ <i>Iron</i> 1 mg		6%
Potasio/ <i>Potassium</i> 230 mg		5%
Vitamina/ <i>Vitamin D</i> 0 mcg		0%
* El % Valor Diario indica cuánto contribuye la ración de un nutriente a la dieta diaria, la ingesta de referencia diaria de un adulto medio es de 2.000 kcal		
* <i>The % Daily Value tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2.000 calories a day is used for general nutrition advice.</i>		

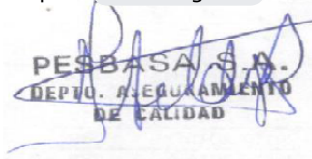
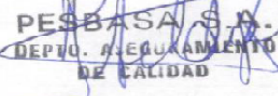
Elaborado por: Irene Legue P. Firma:  	Revisado por: Evi Sandoval S. Firma: 	Aprobado por: Manuel Trigo Firma:  
--	--	---

 Avenida Chinguihue km 11 Puerto Montt, Chile	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	Código: ET-CO-01 Versión: 5 Emisión: enero, 2020 Modificación: 11/09/2023 Página 7 de 11
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO <i>TECHNICAL SPECIFICATIONS OF PRODUCT</i>	

8	Fecha de Caducidad	24 meses desde la fecha de congelación
	<i>Expiry Date</i>	<i>24 months after freezing date</i>

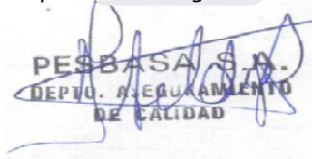
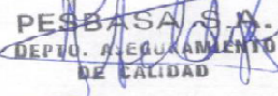
9	Condiciones de almacenamiento y distribución	Mantener a una temperatura igual o inferior -18 °C (0 °F)
	<i>Storage and logistic conditions</i>	<i>Keep frozen at -18 °C (0 °F) or lower</i>

10	Empaque	Envase primario (en contacto directo con el producto): Funda azul o Bolsa PET/PE (transparente/litografiada), con certificado grado alimenticio de acuerdo con la regulación internacional. Envase secundario: Caja master de cartón corrugado; 5 kg, 10 kg u otro empaque acordado con el cliente aptos para embalar productos alimenticios.
	<i>Packaging</i>	<i>Primary packaging (direct contact with product): blue cover of PET/PE plastic bag (clear/printed), food grade certified according to the international rules.</i> <i>Outer packaging: corrugated master carton 5 kg, 10 kg or any other agreed with customer suitable for food packaging.</i>

Elaborado por: Irene Legue P. Firma:  	Revisado por: Evi Sandoval S. Firma: 	Aprobado por: Manuel Trigo Firma:  
--	--	---

 Avenida Chinguihue km 11 Puerto Montt, Chile	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	Código: ET-CO-01 Versión: 5 Emisión: enero, 2020 Modificación: 11/09/2023 Página 8 de 11
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO <i>TECHNICAL SPECIFICATIONS OF PRODUCT</i>	

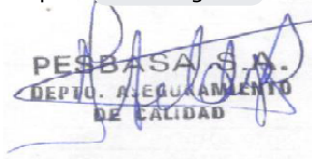
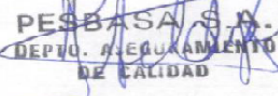
11	Etiquetado	Etiqueta descriptiva con la siguiente información: → Información obligatoria: • Nombre Científico • Origen Chile • Número de Planta • Fecha de Congelación • Lote • Peso Neto • Alérgenos → Información opcional: • Fecha de caducidad • Zona FAO • Condiciones de almacenamiento • Calibre • Empaque • Otros Pesos (con glaseo, bruto) • Datos del importador
	Labelling	Descriptive label with the following information: → Mandatory information: • Scientific name • Origin: Chile • Approval Plant number • Freezing date • Lot • Net weight → Optional information: • Expiry date/Best before date • FAO zone • Storage conditions • Size • Packaging • Glazed weight/Gross weight • Importer information

Elaborado por: Irene Legue P. Firma:  	Revisado por: Evi Sandoval S. Firma: 	Aprobado por: Manuel Trigo Firma:  
--	--	---

 Avenida Chinguihue km 11 Puerto Montt, Chile	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	Código: ET-CO-01 Versión: 5 Emisión: enero, 2020 Modificación: 11/09/2023 Página 9 de 11
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO <i>TECHNICAL SPECIFICATIONS OF PRODUCT</i>	

12	Características del Producto/Product features
Parámetro/Parameter	Valores de referencia/Common values
Congelación/Freezing	IQF
Glaseo/Glazing	Máximo 10% /10% maximum
Piezas deshidratadas/Dehydrated units	Ausencia / Absence
Piezas rotas/Broken units	Menor al 5% / Below 5%
Cuerpos Extraños/Foreign objects	Ausencia / Absence
Biso/Byssus	Menor al 5% / Below 5%
Aglomerados/Agglomerate	Menor al 3% / Below 3%
Trozos de concha/Shell pieces	1-2 ud/kg

13	Características organolépticas/Organoleptic features
Parámetro/Parameter	Valores de referencia/Reference values
Aspecto/Aspect	<i>No contiene materias extrañas ni presenta alteraciones del color que sean signos de descomposición o rancidez. Producto bien conservado de aspecto típico, sin deshidratación ni signos de quemaduras en más del 10% de la superficie, glaseo homogéneo, color típico de la especie (amarillo pálido o anaranjado).</i> <i>No foreign objects neither colour alterations due to decomposition or rancidity. Well preserved product without freeze burnings or dehydration signs over 10% of surface. Homogeneous glaze level. typical color, from yellow beige to deep orange.</i>
Olor y Sabor/Smell and taste	Característico <i>Characteristical</i>
Textura/Texture	Firme y típica <i>Firm and typical</i>
<i>Nota: la zona del hepatopáncreas se puede ser verde en ocasiones por efecto de la clorofila de las microalgas presentes en su estómago, dichas algas forman parte de la dieta de estos moluscos. Esto es normal y no tiene ningún efecto adverso sobre la salud de las personas.</i>	

Elaborado por: Irene Legue P. Firma:  	Revisado por: Evi Sandoval S. Firma: 	Aprobado por: Manuel Trigo Firma:  
--	--	---

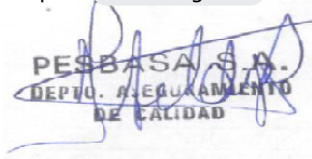
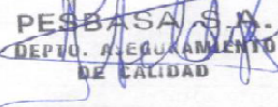
 Avenida Chinguihue km 11 Puerto Montt, Chile	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	Código: ET-CO-01 Versión: 5 Emisión: enero, 2020 Modificación: 11/09/2023 Página 10 de 11
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO <i>TECHNICAL SPECIFICATIONS OF PRODUCT</i>	

Note: Hepatopancreas area becomes green colour from time to time due to chlorophyll on microalgae that is present on mussel stomach, said algae are part of the diet of this molluscs. This is normal and has no adverse effects in human health.

14	Requisitos fisicoquímicos/ Physicochemical requirements
Parámetro/Parameter	Valores de referencia/Reference values
N.B.V.T.	< 20 mg/100g
Mercurio/Mercury (Hg)	< 0.5 ppm
Plomo/Lead (Pb)	< 1 ppm
Cadmio/Cadmium (Cd)	< 1 ppm

15	Requisitos microbiológicos / <i>Microbiological requirements</i>		
Parámetro/ <i>Parameter</i>	Valores de referencia/ <i>Reference values</i>		
	Zona/ <i>Zone</i> 1	Zona/ <i>Zone</i> 2	Zona/ <i>Zone</i> 3
Recuento aerobios mesófilos (RAM) <i>Aerobic plate count (APC)</i>	<100.000 UFC/g (35 °C)		
Escherichia coli	<10 NMP/g		
Staphylococcus aureus	<100 UFC/g		
Salmonella	Ausencia/25 g		
Listeria Monocytogenes	<100 UFC/g		

Zona/Zone 1	Unión Europea, Estados Unidos, otros. European Union, United States, others.
Zona/Zone 2	
Zona/Zone 3	

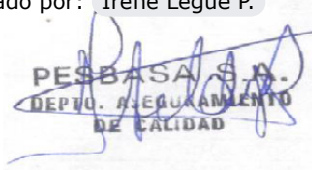
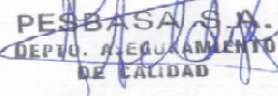
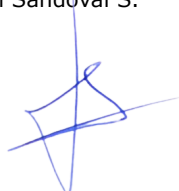
Elaborado por: Irene Legue P. Firma:  	Revisado por: Evi Sandoval S. Firma: 	Aprobado por: Manuel Trigo Firma:  
--	--	---

 Avenida Chinguihue km 11 Puerto Montt, Chile	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	Código: ET-CO-01 Versión: 5 Emisión: enero, 2020 Modificación: 11/09/2023 Página 11 de 11
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO <i>TECHNICAL SPECIFICATIONS OF PRODUCT</i>	

16	Uso previsto	Grupos vulnerables
	- Descongelar y consumir. - Una vez descongelado, no volver a congelar.	- Todas las personas alérgicas a moluscos bivalvos.
	<i>Intended use</i>	<i>Vulnerable groups</i>
	- <i>Defrost and consume.</i> - <i>Once thawed, do not refreeze.</i>	- <i>All persons allergic to bivalve molluscs.</i>

17	Embarque	El producto se despacha en camiones isotérmicos (reefer) aptos para mantener el producto a una temperatura igual o inferior a -18 °C
	<i>Shipment</i>	<i>The product is loaded in isothermal trucks (reefer) to keep the product at temperatures below -18 °C</i>

18	Declaración de Alérgenos	- MOLUSCOS. - Puede contener trazas de: • Crustáceos.
	<i>Allergen Statement</i>	- <i>MOLLUSCS.</i> - <i>May contain traces of:</i> • Crustaceans.

Elaborado por: Irene Legue P. Firma:  	Revisado por: Evi Sandoval S. Firma: 	Aprobado por: Manuel Trigo Firma:  
--	--	---