

## Ficha técnica **MERLUZA GAYI ENTERA FRESCA EVISCERADA**

Código **811002001**  
 Versión **3**  
 Página **1-2**  
 Actualización **13-08-2018**



### 1.- Descripción del Producto

Nombre	<b>Merluza Entera Eviscerada</b>
Especie	<b>Merluccius gayi</b>
Formato de Venta	<b>Granel</b>
País de Procedencia	<b>Chile</b>
Mercado	<b>Nacional (Chile)</b>

### 2.- ORIGEN DEL RECURSO (Refresh / Fresco / Congelado / Banco Natural / Centro de Cultivo / zona de extracción)

Recurso de Origen **Fresco**  
 Origen Captura **Pesca Silvestre / tipo artesanal**  
 Presentación **Fresco refrigerado**

### 3. VIDA ÚTIL (Duración)

08 Días, En condiciones de almacenado de hasta 3 grados celcius, sin sufrir quiebres en la cadena de frio.

### 4.- Condiciones de Envasado

Empaque primario: bandeja plastica ( PE/PP Blanco), con hielo escamas para mantener la cadena de frio.

Empaque secundario: caja de plumavit o bandeja de plástico.

NOTA: El envase secundario sera en funcion de cada cliente, considerando distrancias de transporte entre planta de proceso Alimex y ubicacion fisica del cliente final.l.

### 5. Información Nutricional en 100g

Energía	Kcal	105,1	Ácidos grasos Trans	g	-
Proteínas	g	19,3	Colesterol	mg	-
Grasa Total	g	2,7	Hidratos de Carbono Disponibles	g	0,9
Ácidos grasos Saturados	g	-	Azúcares totales	g	0,9
Ácidos grasos Monoinsaturados	g	-	Sodio	mg	142
Ácidos grasos Poliinsaturados	g	-			

**ELABORADO Y COMERCIALIZADO POR** Alimex S.A. Planta Lo Espejo RUT: 96.938.200-8 / Resolución Sanitaria: Resolución exenta N° 171385616 Fecha 23-03-17 / Dirección: Av. Lo Espejo N° 02635 / Comuna: Lo Espejo - Región Metropolitana / Página Web: [www.alimex.cl](http://www.alimex.cl) / Código Trazabilidad SERNAPESCA: 13161. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO** Debe ser conservado en ambiente refrigerado hasta 3°C, debiendo ser controlada la temperatura con termómetro de pincho en el centro termico del producto. **ETIQUETADO** En cumplimiento con el Reglamento Sanitario de Los Alimentos DTO. N° 977/96 RSA en sus Artículos según corresponda. **GRUPOS VULNERABLES (Alérgenos Alimentarios)** Para todas las personas alérgicas a pescados y crustáceos, NO se recomienda consumir este recurso hidrobiológico ya que es elaborado en líneas que procesan Pescados, pudiendo presentar reacciones alérgicas. **USO PREVISTO PARA CONSUMO** Consumir siempre cocido.