

## Ficha técnica **OSTRAS JAPONESAS FRESCAS (Crassostrea gigas)**

Código **820902001**  
 Versión **3**  
 Página **1-2**  
 Actualización **13-08-2018**

### 1.- Descripción del Producto

Nombre **Ostras Japonesas**  
 Especie **Crassostrea gigas**  
 Formato de Venta **Granel**  
 País de Procedencia **Chile**  
 Mercado **Nacional (Chile)**



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

Recurso de Origen **Fresco**  
 Origen Captura **Centro de cultivo Codigo: 101664**  
 Zona de extracción **Chiloé**  
 Presentación **Fresco refrigerado**

### 3. VIDA ÚTIL (Duración)

05 Días, En condiciones de almacenado de hasta 5 grados celcius, sin sufrir quiebres en la cadena de frio.

### 4.- Condiciones de Envasado

Empaque primario: bandeja plastica ( PE/PP Blanco).

Empaque secundario: caja de plumavit o bandeja de plástico, cubierta con hielo

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.

### 5. Información Nutricional en 100g

Energía	Kcal	125	Ácidos grasos Trans	g	<0,5
Proteínas	g	215	Colesterol	mg	73
Grasa Total	g	3,67	Hidratos de Carbono Disponibles	g	<0,5
Ácidos grasos Saturados	g	1,22	Azúcares totales	g	<0,5
Ácidos grasos Monoinsaturados	g	1,25	Sodio	mg	83
Ácidos grasos Poliinsaturados	g	0,61			

**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 5°C, debiendo ser controlada la temperatura con termómetro de pincho en el centro termico del producto con termómetro de pincho. **ETIQUETADO** En cumplimiento con el Reglamento Sanitario de Los Alimentos DTO. N° 977/96 RSA en sus Artículos N° 107,115,192,120 según corresponda.. **GRUPOS VULNERABLES (Alérgenos Alimentarios)** Todas las personas alérgicas a pescados y crustáceos, éste producto es elaborado en líneas que procesan Pescados. **USO PREVISTO PARA CONSUMO** Consumir siempre cocido.