

Posorja, 25 de Junio de 2021

CLP1790621

Sra.
Jone Azpiroz
Directora de Calidad
Salica Industria Alimentaria
España-.

Estimado cliente,

En relación a su reclamo presentado por “El cliente detecta desviaciones en la limpieza de los lomos de patudo congelados (*Thunnus obesus*). La presentación de los lomos aparentemente era conforme; son lomos enteros, perfectamente colocados y embolsados. Sin embargo, una vez realizado el control de las bolsas se detectan diferentes desviaciones: interior lleno de trocitos de pescado con una limpieza deficiente, restos de sangacho, oxidación y hematomas.”

Contenedor: SEGU9456710
Factura: 002-031-000006753
Código: LLLSBE13Q
BBE: 22, 23, 24, 25, 26, 29/03/2023

Una vez realizada la revisión de los registros involucrados en el proceso de los códigos en reclamo, se comunica que no hemos encontrado novedades relacionadas a lo comunicado. Analizando las imágenes recibidas lo evidenciado en los trozos, la superficie oxidada o amarillo se encuentra dentro de la tolerancia de una limpieza sencilla, los restos de sangachos son hematomas internos imposibles de detectar y separar sin dañar el lomo entero una vez limpio, sin embargo como parte de nuestra mejora continua se ha comunicado a los Responsables del Área de Empaque y Limpieza para la revisión de la reclamación.

Aprovechamos la presente para reiterar nuestro deseo de servicio, quedamos a su disposición para resolver cualquier duda que pueda surgir al respecto.

Saludos cordiales,

Lucciola López P.
Jefe de Calidad
cc. archivo