



CESPY Chile se complace en presentar a sus clientes nuestra línea de camarones premium de origen ecuatoriano. Ecuador es actualmente el mayor productor y exportador de camarón a nivel mundial, reconocido internacionalmente por la excelente calidad, frescura, textura y sabor de su producto.

Reconocida por nuestra excelencia en calidad, servicio y sostenibilidad. Buscamos expandir nuestra presencia en nuevos mercados internacionales, posicionándonos como un referente en innovación y responsabilidad ambiental y social dentro de la industria, contribuyendo así al desarrollo económico y al bienestar de nuestra comunidad y del país.



“Nuestro compromiso es garantizar consistencia, seguridad alimentaria y excelencia en cada embarque.”



Mercado Objetivo y Modelo Comercial

Mercado Objetivo

Nuestros productos están dirigidos a importadores, distribuidores y cadenas comerciales internacionales que abastecen supermercados, mayoristas, procesadores de alimentos y sector HORECA.

Ofrecemos camarón ecuatoriano bajo estrictos estándares de calidad, trazabilidad y cumplimiento sanitario.

Modelo Comercial

Trabajamos bajo venta directa de fábrica, con procesos de exportación estructurados, logística segura y despacho eficiente.

Ponemos a su disposición diversas presentaciones y tallas, adaptadas a los requerimientos específicos de cada mercado.

PRESENTACION Y TALLAS



PRODUCTOS

Ofrecemos una amplia variedad de presentaciones y especificaciones de camarones para adaptarnos a las necesidades de cada mercado: diferentes tallas, cortes y procesos, incluyendo HOSO (Head On Shell On), Headless Shell On, y Pelado y Desvenado (P&D).

PRODUCTOS CAMARONES

 *Litopenaeus vannamei*

HLSO (HEADLESS SHELL ON) cola
HOSO (HEADON SHELL ON) entero
PELADO (SIN DEVEINAR) cola
P&D (PELADO Y DESVEINADO) cola

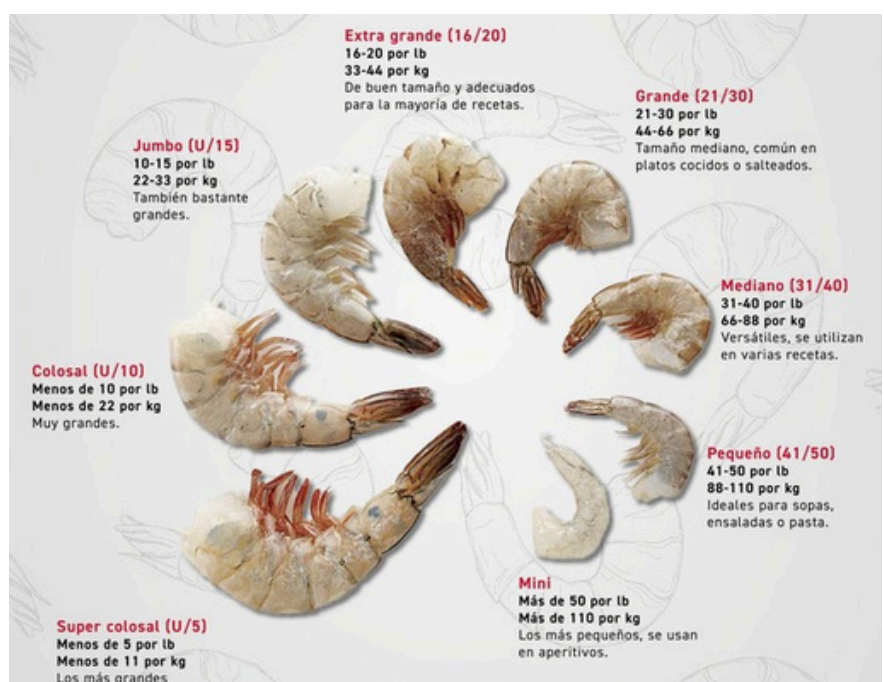
PRESENTACION

- CONGELADO EN IQF
- CONGELADOS EN SALMUERA
- CAMARONES PRECOCINADOS

TALLAS CAMARON

- 5
- 10
- 10/15
- 16/20
- 26/30
- 31/35
- 36/40
- 41/50
- 51/60
- 61/70

REFERENCIA



PROCESO DE CALIDAD

CALIDAD Y ANÁLISIS DEL CAMARON



Proceso de Calidad, Análisis, Peso y Empaque del Camarón Ecuatoriano

Garantizamos camarón ecuatoriano bajo estrictos controles sanitarios y estándares internacionales.

Cada lote es seleccionado en origen y sometido a análisis físico, microbiológico y organoléptico, asegurando frescura, tamaño uniforme y ausencia de contaminantes. Se mantiene la cadena de frío en todo momento.



El producto es clasificado por talla con sistemas de pesaje calibrados, verificando peso neto y glaseo según especificaciones comerciales.

Se mantiene la cadena de frío en todo momento.

El empaque se realiza en plantas certificadas bajo BPM y HACCP, con trazabilidad completa y certificaciones oficiales de exportación.

Calidad y frescura desde Ecuador hacia el mundo.



PROCESO DEL CAMARON

CLASIFICACION Y SELECCION DEL CAMARON



PROCESO DEL CAMARON

◆ Proceso de Producción

- Recepción y selección en origen
- Clasificación por talla y especificación comercial
- Procesamiento bajo control sanitario
- Congelación inmediata post-proceso
 - Empaque estandarizado para exportación



◆ Cumplimiento Normativo

- Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Sistema HACCP implementado y documentado
- Control de puntos críticos de proceso (CCP)
- Programas de limpieza y desinfección verificados
- Auditorías internas periódicas



◆ Normas Sanitarias y de Clasificación

- Cumplimiento de normativas sanitarias nacionales e internacionales
- Clasificación estandarizada por talla (count/lb)
- Control de peso neto y porcentaje de glaseo
- Certificaciones sanitarias oficiales para exportación
- Sistema de trazabilidad por lote de producción



Dirección:

Av. Los Pajaritos 3195, 9250276
Maipú, Región Metropolitana,
Chile

Whatsapp

+593 967623833

+56 939621891

Página Web

www.cespychile.com

TIPOS DE PROCESOS Y CORTES

PELADO Y DESVEINADO

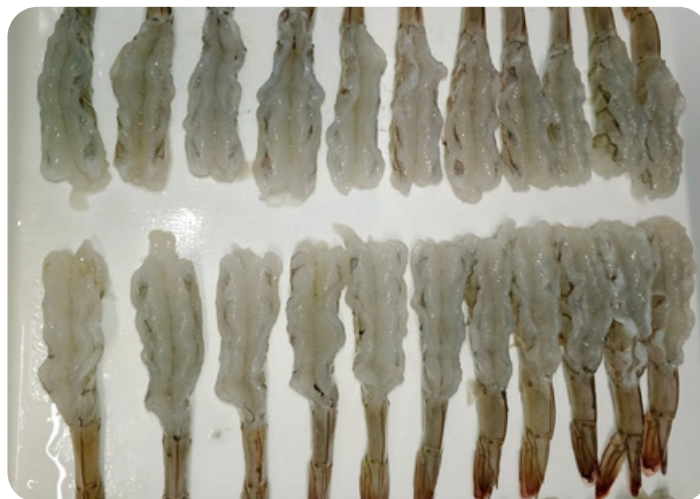


TIPOS DE PROCESO Y CORTES PELADO Y DESVEINADO

El proceso de pelado y desvenado se realiza en plantas certificadas bajo BPM y HACCP, garantizando control sanitario y calidad constante.



Cada lote pasa por inspección visual, controles microbiológicos y monitoreo continuo de temperatura, asegurando correcta limpieza, uniformidad de talla y preservación de la cadena de frío.



El resultado es un camarón P&D limpio, uniforme y listo para su uso, cumpliendo con las exigencias de los mercados internacionales.

Precisión e inocuidad en cada detalle.



Dirección:

Av. Los Pajaritos 3195, 9250276
Maipú, Región Metropolitana,
Chile

[Whatsapp](#)

[+593 967623833](#)

[+56 939621891](#)

Página Web

www.cespychile.com

TIPO DE CONGELACION

SISTEMA IQF (INDIVIDUAL QUICK FREEZING)



Procesos de Enfriamiento, Congelado y Almacenaje IQF & SALMUERA

Trabajamos con sistemas de congelación de alta eficiencia que garantizan la preservación óptima de la textura, frescura y calidad del camarón ecuatoriano.

SISTEMA IQF (INDIVIDUAL QUICK FREEZING)

Sistema IQF (Individual Quick Freezing):

El producto es congelado individualmente mediante túneles de aire forzado a temperaturas aproximadas de -35°C a -40°C ,

Logrando una congelación rápida que evita la formación de cristales de hielo grandes y conserva la estructura natural del camarón.

La temperatura interna del producto alcanza -18°C o inferior antes del empaque final.





TIPOS DE CONGELACION

CONGELACION EN SALMUERA

CONGELACION EN SALMUERA

Proceso utilizado principalmente para presentaciones específicas, donde el camarón es sumergido en solución salina a temperaturas de -18°C a -20°C , permitiendo una congelación uniforme y rápida, preservando su firmeza y color natural.

Ventajas del Sistema de Salmuera

- Congelación rápida y uniforme
- Mejor conservación de textura y firmeza
- Protección natural contra deshidratación
- Excelente estabilidad durante transporte prolongado

Parámetros Técnicos del Proceso

- Temperatura de salmuera: -18°C a -20°C
 - Congelación por inmersión controlada
 - Tiempo de proceso optimizado según talla
- Producto final con temperatura interna $\leq -18^{\circ}\text{C}$

ENTRADA DE PRODUCTO



PROCESO DE CONGELACION



PRODUCTO TERMINADO

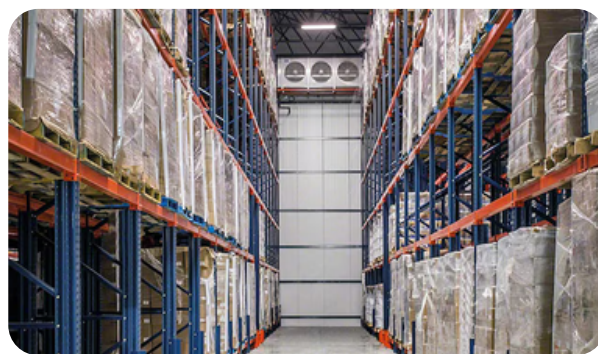




ALMACENAJE

◆ Almacenaje en Cámara de Frío: Una vez congelado, el producto se mantiene en cámaras frigoríficas a temperatura controlada de -18°C o inferior, con monitoreo continuo y registros documentados que garantizan la estabilidad de la cadena de frío hasta el despacho y exportación.

Estos procesos aseguran un producto con máxima frescura, estabilidad y cumplimiento de los estándares internacionales de calidad.



◆ Control y Monitoreo

- Temperatura constante $\leq -18^{\circ}\text{C}$
 - Sistemas digitales de registro 24/7
 - Alarmas automáticas ante variaciones
 - Inspecciones periódicas de integridad del producto
- ◆ Gestión de Inventario y Seguridad
- Sistema FIFO (First In, First Out)
 - Control de lotes y trazabilidad completa
- Paletización estandarizada para exportación
 - Preparación controlada para carga en contenedor reefer



- ◆ Andén de Carga Controlado
- Área de despacho con temperatura controlada
- Andén de carga sellado para evitar choque térmico
 - Cortinas térmicas industriales para conservación del frío
- Transferencia directa a contenedor reefer pre-enfriado



EXPORTACION

DESPACHOS LOGISTICOS



EXPORTACION DESPACHO LOGISTICOS

- ◆ Logística y Carga de Contenedores
 - Carga segura en contenedores reefer pre-enfriados (-18°C)



- Supervisión técnica durante el proceso de estiba
- Sellado oficial del contenedor antes de despacho
- Coordinación eficiente para traslado seguro al puerto



- ◆ Despacho y Trámite Aduanero

- Gestión documental conforme a normativas gubernamentales
 - Cumplimiento de requisitos sanitarios y de exportación
 - Trámite aduanero eficaz y controlado
 - Tiempos de despacho optimizados para mercados internacionales



PRESENTACION DE PRODUCTOS

EMPAQUES DE CAMARON



EMPAQUE DEL PRODUCTO

Empaque en fundas de 1 kilo

Empaques en cajas de 1 kilo

Cajas masters de 10 kilos



PRODUCTO TERMIDANDO P&D (PELADO Y DESVEINADO)



Dirección:

Av. Los Pajaritos 3195, 9250276

Maipú, Región Metropolitana,

Chile

[Whatsapp](#)

[+593 967623833](#)

[+56 939621891](#)

Página Web

www.cespychile.com

CESPY CHILE

CESPYFRUT - CESPYTRADER - CESPYCOMEX

MARCAS DE CAMARON

CHINA



MARCAS DE PRODUCTOS ENVIADOS A CHINA



12

Dirección:
Av. Los Pajaritos 3195, 9250276
Maipú, Región Metropolitana,
Chile

Whatsapp
+593 967623833
+56 939621891

Página Web
www.cespychile.com

CESPY CHILE

CESPYFRUT - CESPYTRADER - CESPYCOMEX

MARCAS DE CAMARON

ESTADOS UNIDOS



MARCAS DE PRODUCTOS ENVIADOS ESTADOS UNIDOS



Dirección:

Av. Los Pajaritos 3195, 9250276
Maipú, Región Metropolitana,
Chile

[Whatsapp](#)

+593 967623833

+56 939621891

Página Web

www.cespychile.com

CESPY CHILE

CESPYFRUT - CESPYTRADER - CESPYCOMEX

MARCAS DE CAMARON

ESTADOS UNIDOS



OTRAS MARCAS DE PRODUCTOS ENVIADOS ESTADOS UNIDOS



14

Dirección:

Av. Los Pajaritos 3195, 9250276
Maipú, Región Metropolitana,
Chile

[Whatsapp](#)

[+593 967623833](#)

[+56 939621891](#)

Página Web

www.cespychile.com

FOTOS

PLANTA DE PROCESO



FOTOS DE PLANTA



Camarón de Ecuador



CERTIFICACIONES



China GACC Registration e-Service Center

[Home | GACC | FAQs | Registry Login | Account Signup | Contact us]

Keyword: _____

last updated on 2/15/2020 From 2022, only in this list of GACC approved manufacturers, can be allowed to export to China!

GACC-2-1 Overseas Exporters GACC-3-1 Chinese Importers

进口食品境外生产企业注册信息

Registration information of overseas manufacturers of imported food

产品类别 CATEGORY: 按空格键检索支持模糊查询

所在国家 (地区) COUNTRY(REGION): 厄瓜多尔-Ecuador

所在国家 (地区) 注册编号 OVERSEAS REG. NO.: 请输入所在国家 (地区) 注册编号

在审注册编号 CHINA REG. NO.: 请输入在华注册编号

状态 STATE: 全部

企业名称 ENTERPRISE NAME: 请输入企业名称

Q 查询 Q 重置

序号 NO.	国家 (地区) COUNTRY(REGION)	产品类别 CATEGORY	在华注册编号 CHINA REG. NO.	所在国家 (地区) 注册编号 OVERSEAS REG. NO.	企业名称 NAME	生产场所地址 ADDRESS	注册日期 REG. DATE	注册有效期 EXP. DATE	状态 STATE
43	厄瓜多尔	水产品	CECU18PP1808010052	6807	Pacific S.A.	Complejo Industrial San Vicente, Piso 1, oficina 1, KM 19.5-VIA A LA COSTA	2018-08-01	2028-07-31	有效