

Langostino Rojo Argentino

Calidad Premium Sin Químicos: Especificaciones
Técnicas y Programa de Producción



Especie:
Pleoticus muelleri



Origen:
Zona FAO 41
(Atlántico
Sudoccidental)



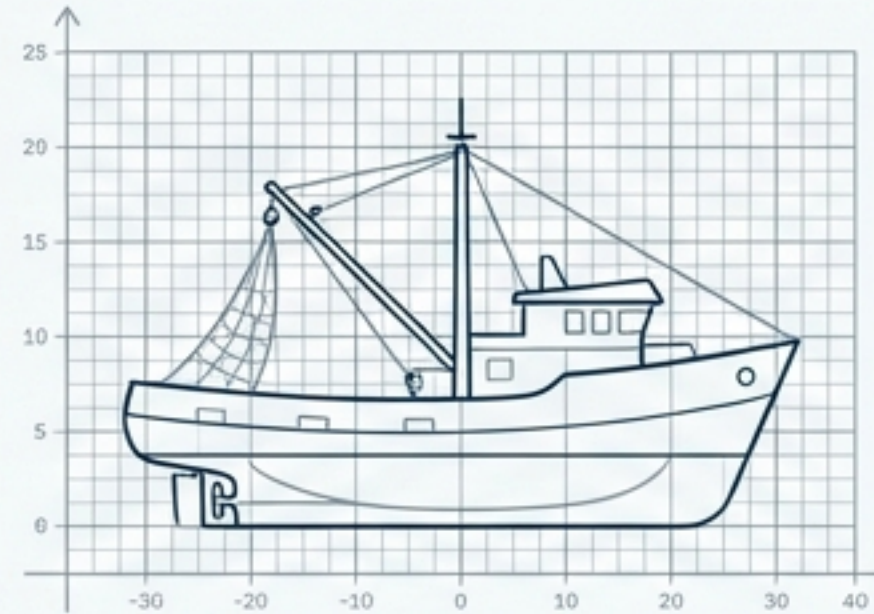
Formato:
Pelado y Desvenado
(PND)

El Programa de Producción y Calidad



Crecimiento Sostenido

Evolución constante desde 2019, respaldada por la ampliación de capacidad en planta y disponibilidad de materia prima.



Control Estricto de Flota

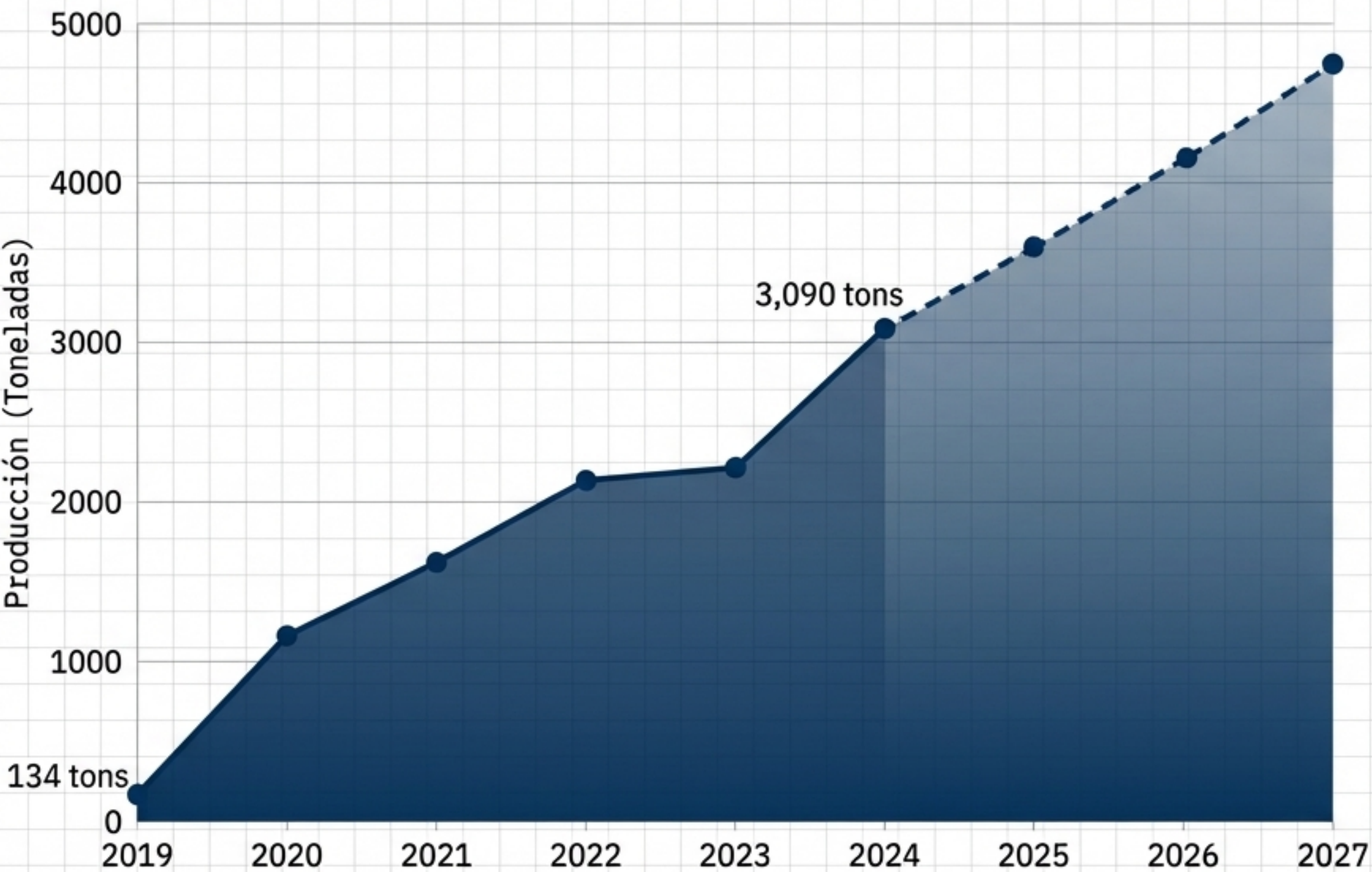
Trazabilidad absoluta.
Selección y auditoría rigurosa de buques pesqueros antes de la primera captura.



Cero Tratamientos Químicos

Garantía de producto libre de sulfitos y fosfatos, manteniendo el perfil organoléptico natural del océano.

Evolución y Proyección de Capacidad (2019 - 2027)



Factores de Crecimiento

1

Aumento de buques pesqueros aprobados.

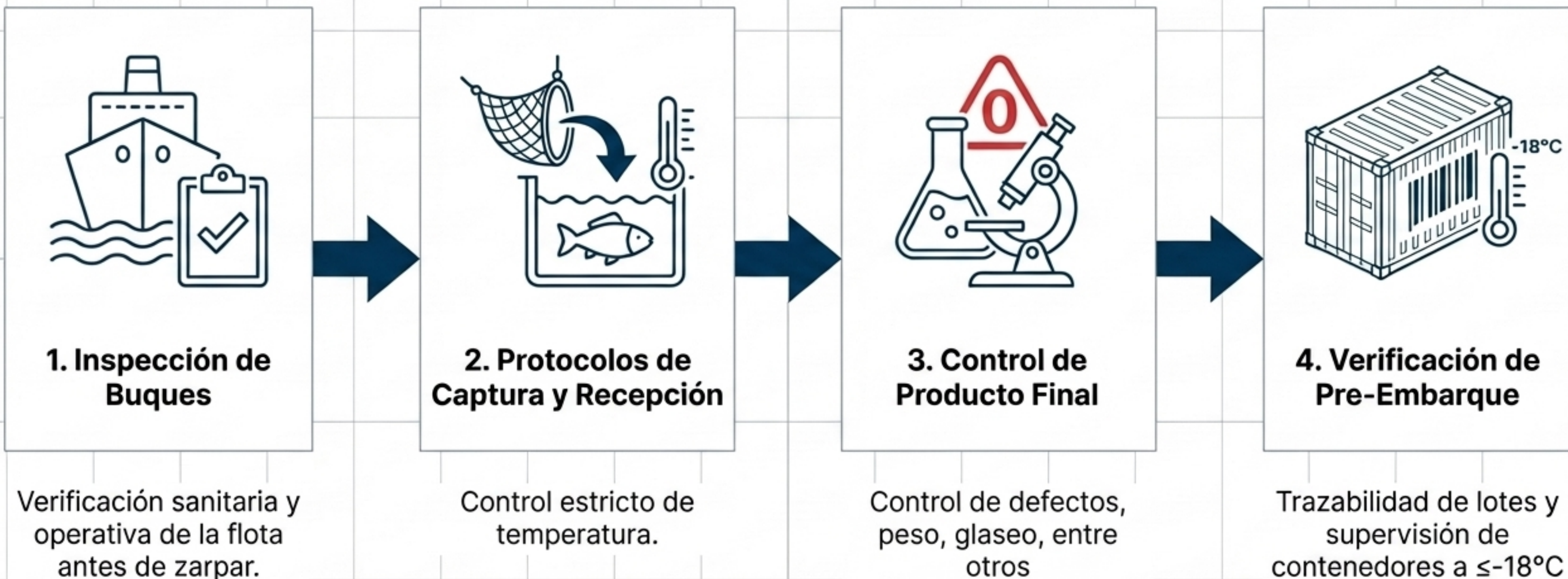
2

Estabilización del suministro de materia prima.

3

Ampliación de capacidad en la planta de procesamiento.

El Ecosistema de Control de Calidad

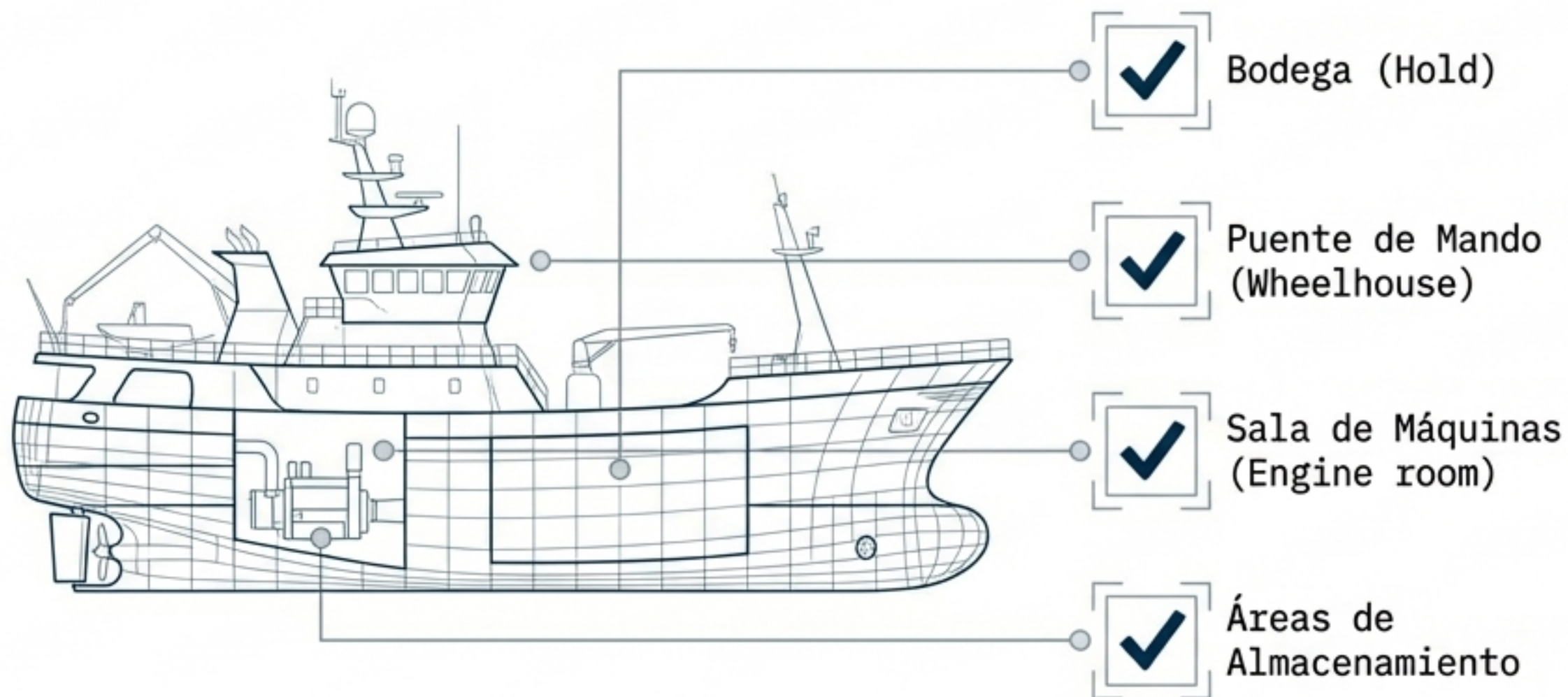


Un sistema integral diseñado para garantizar la certificación 'Chemical-Free'.

Fase 1: Programa de Aprobación de Buques

Solo los buques que superan inspecciones exhaustivas previas al viaje están autorizados para abastecer el programa 'Chemical-Free'.

Áreas Críticas Inspeccionadas



Verificación Documental

- ✓ Certificados de navegación.
- ✓ Matrícula del buque.
- ✓ Permisos operativos vigentes.

Fase 2: Protocolos de Captura (Matriz Comparativa)

Reglas estrictas de manejo a bordo. Todo el hielo utilizado debe provenir de una fuente/planta certificada.

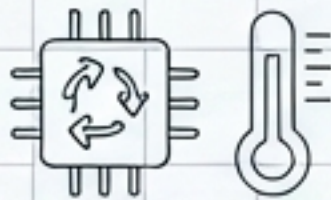
	A Campaña Nacional	B Campaña Provincial
Tiempo Máximo a Bordo	Máximo 3 días.	Máximo 15 horas desde la primera captura (o 3 días si el buque tiene cámaras refrigeradas).
Temperatura Requerida	≤ 5°C (41°F).	≤ 10°C (50°F).
Reglas de Almacenamiento	Hielo o bodega refrigerada inmediatamente post-captura. Registro de tiempo/temperatura obligatorio.	En hielo inmediatamente tras la captura.

Fase 3: Tránsito y Recepción en Planta (La Cadena de Frío)



1. Transporte (Máx 3 Horas)

Del puerto a la planta en
camión refrigerado.



3. Procesamiento (Mantenido a $\leq 5^{\circ}\text{C}$)

Registros de temperatura
guardados por un mínimo
de 2 años.



2. Recepción (Punto Crítico $\leq 10^{\circ}\text{C}$)

Termometría obligatoria al
llegar. Evaluación organoléptica
y prueba de sulfitos.



4. Congelación Final (Máx 48 Horas)

Límite estricto de 48 horas
desde la recepción hasta el
congelamiento final.

Single Frozen: El
producto NUNCA es
congelado dos veces
(Cero Tolerancia).

Fase 4: Protocolo de Pre-Embarque



Temperatura de Producto

Mantenimiento a $\leq -18^{\circ}\text{C}$ antes de la carga.



Integridad de Empaque

Cajas master y bolsas selladas, sin daños.



Auditoría de Etiquetas

Confirmación de lote, fecha de producción y caducidad.



Trazabilidad

Identificación de lote vinculada directamente a la materia prima y buque de origen.

Control de Contenedor

Inspección de limpieza, pre-enfriamiento y supervisión de la estiba de pallets para minimizar exposición térmica.

Ficha Técnica del Producto

Product Passport	
Nombre Científico	Pleoticus muelleri
Origen	Océano Atlántico Sudoccidental (Zona FAO 41) - Captura Salvaje
Formato	Pelado y Desvenado (Sin químicos)
Declaración de Ingredientes	Langostino Rojo Argentino (Contiene: Crustáceos)
Vida Útil	540 días desde la fecha de producción (180 días a la llegada al Centro de Distribución)
Distribución y Consumo	Mantener por debajo de -18°C. Consumir completamente cocido.

Calibración y Control de Uniformidad

Tamaños y Pesos

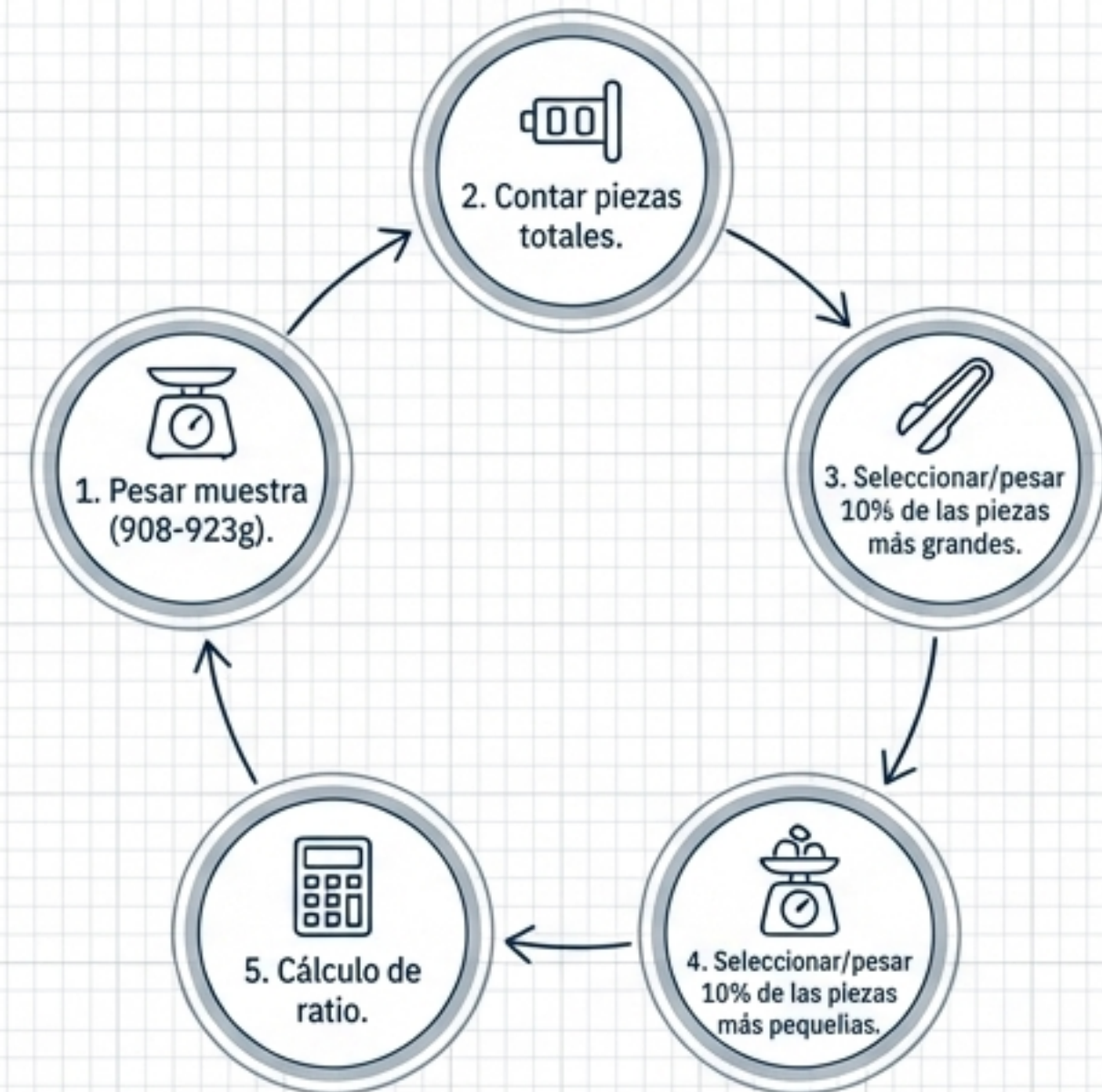
10-30 pzs/lb | Promedio: **20** | Uniformidad: ≤ 2

20-40 pzs/lb | Promedio: **30** | Uniformidad: ≤ 2

30-50 pzs/lb | Promedio: **40** | Uniformidad: ≤ 2

Net Plus Program: Cero tolerancia para empaques con bajo peso. Se garantiza un mínimo de 908g (2 lbs) netos según AOAC 963.18.

Control de Uniformidad IQF cada 1 hora



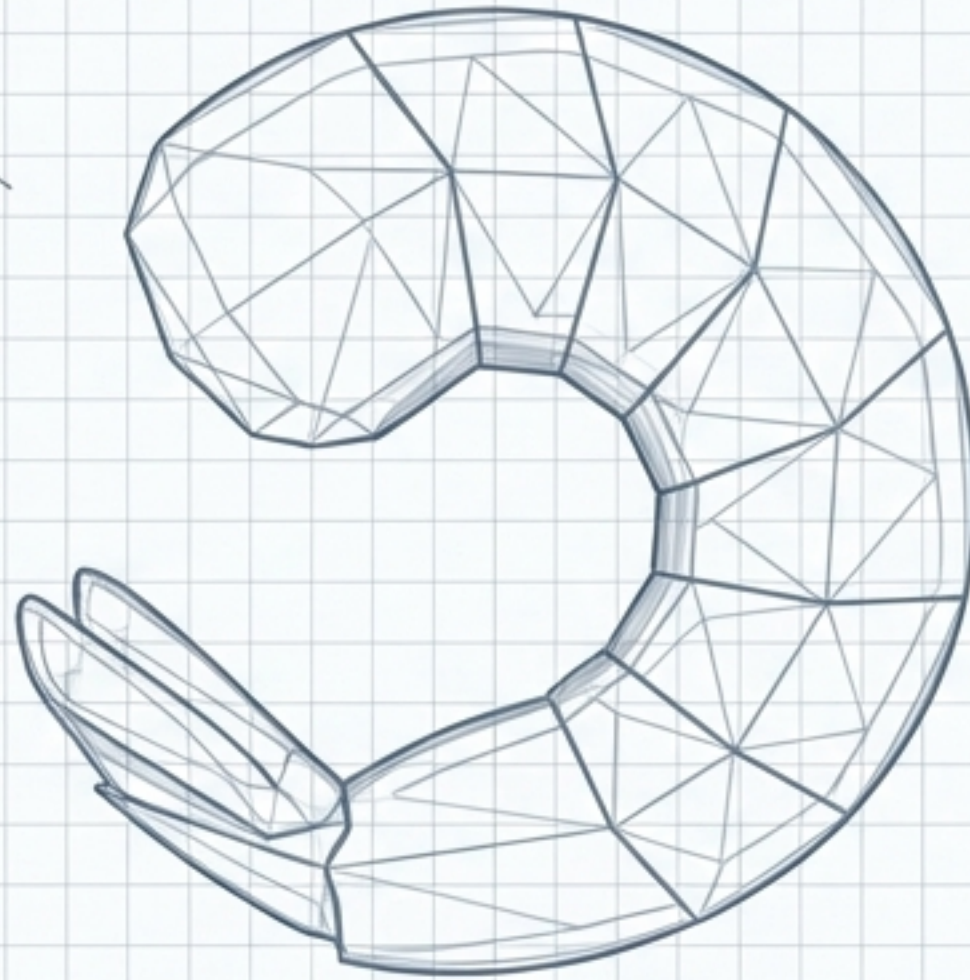
Estándares Visuales y Organolépticos

Olor

Típico de la especie. Olor a mar fresco. Ausencia de olores extraños que indiquen descomposición o contaminación.

Textura

Tierna y firme. No debe ser dura, blanda, calcárea ni gomosa.



Apariencia (Color)

Color claro, blanco roto ('off-white'), bronceado claro, o rosa, indicativo de captura fresca.

Nota Crítica: El aspecto translúcido NO es aceptable.

Sabor

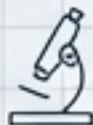
Típico del langostino rojo argentino recién capturado.

Guía Visual de Tolerancia de Defectos

Manchas Negras (Black spots) $\leq 10\%$ por peso



Espécimen 1 | IBM Plex Mono

- Visualización: Puntos oscuros en la superficie.
- Tolerancia: $\leq 10\%$ por peso del lote. 

Mal Desvenado $\leq 3\%$ por peso



Espécimen 2 | IBM Plex Mono

- Visualización: Vena intestinal visible o incompleta.
- Tolerancia: $\leq 3\%$ por peso del lote. 

Carne de Cuello (Neck meat) $\leq 10\%$



Espécimen 3 | IBM Plex Mono

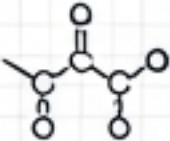
- Visualización: Exceso de tejido en la zona del cuello.
- Tolerancia: $\leq 10\%$ por peso del lote. 

Otras Tolerancias: Rotos (Broken) $\leq 7\%$ (<4 segmentos) | Caparazones (Shells) $\leq 1\%$.

Nota Final: Cero deshidratación, cero descomposición. **Límite Total Combinado de Defectos:** 10%.

Pureza Química y Microbiológica

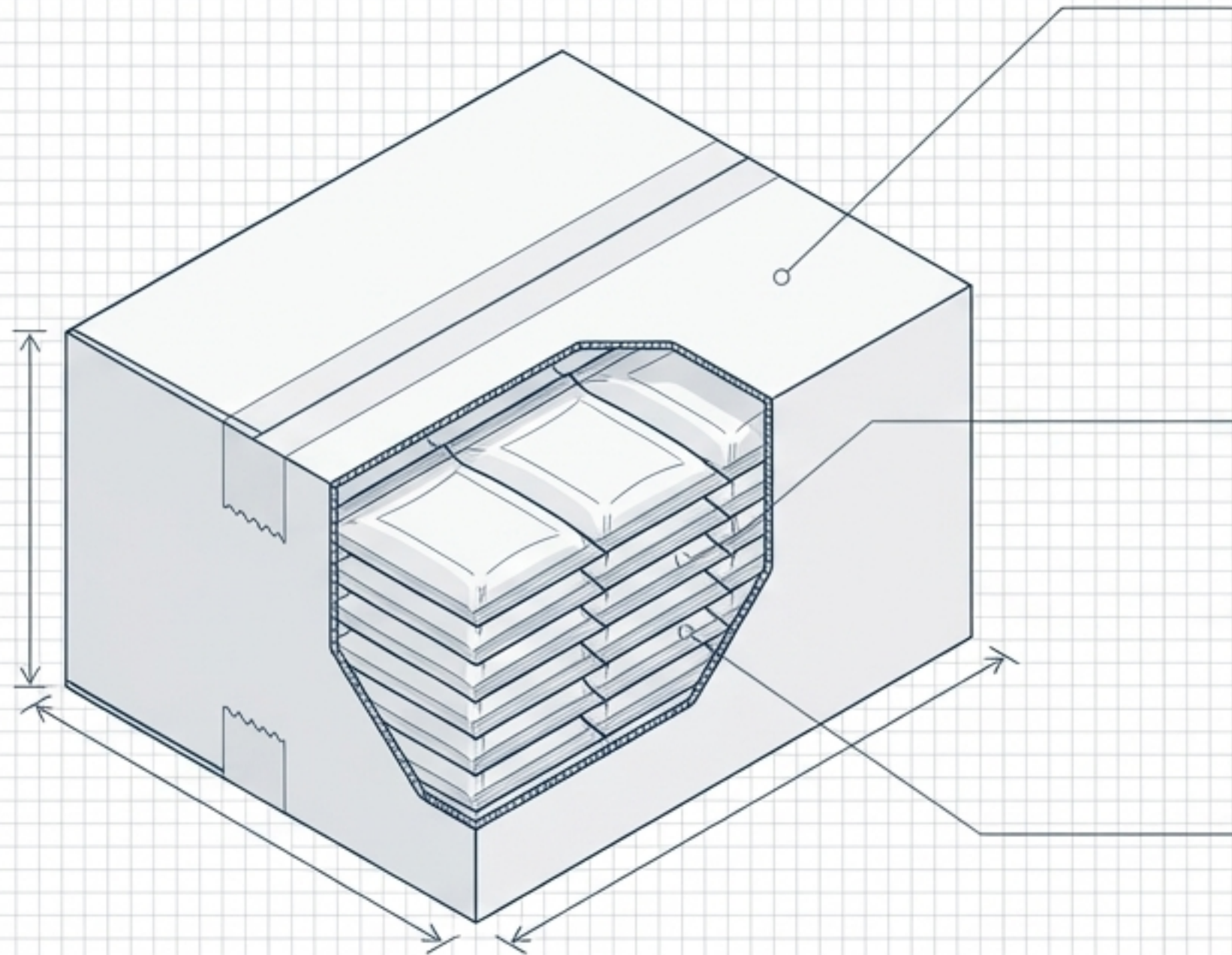
Garantía Sin Químicos

 Sulfitos	 Fosfatos	 Sal	 Metales Pesados
≤ 10 ppm SO2 Método de deVries	CERO Cero Tolerancia. Producto NO tratado con fosfatos	≤ 0.85% Ocurrencia natural, sin adición extra	Controlado Plan Creha SENASA.

Especificaciones Microbiológicas (Límites ISO)

Recuento Aeróbico:	< 100,000 ufc/gr.
Coliformes:	< 100 ufc/gr.
E. Coli:	< 10 ufc/gr.
Listeria & Salmonella & Shigella:	Negativo (/25 gr).

Empaque y Trazabilidad (Packaging & Coding)



Estructura de Empaque



Unidades: 16 bolsas x 2 lbs por caja Master (32 lbs total).
Dimensiones: 505mm L x 401mm W x 279mm H (Tol. +/- 3mm).
Glaseado: 8-12% (Compensado para asegurar peso neto).

Codificación de Lote (LOT Coding)



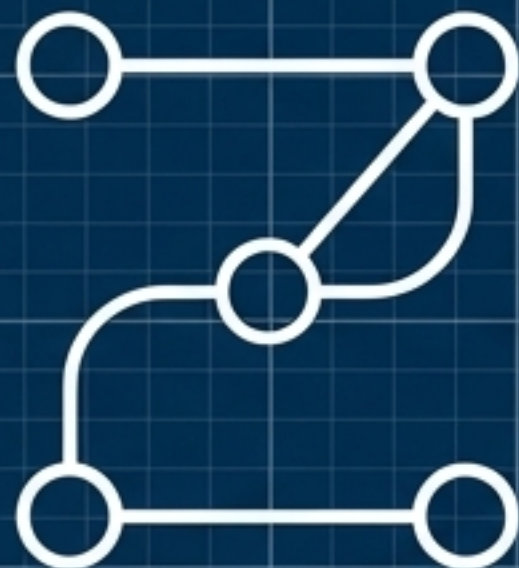
Formato definido con el cliente.
Trazabilidad garantizada: Número de lote directamente asociado al buque de origen y a la fecha de recepción de la materia prima.

Formato de Fecha



Impresión de alto contraste (Ink jet o láser).
Formato "Best if Used By": MMM DD YYYY (Ej. JAN 01 2024).

El Estándar de Excelencia del Océano a su Planta



Trazabilidad Absoluta

Desde la bodega del buque pesquero aprobado hasta la impresión del código de lote, cada paso está documentado y auditado.



Pureza Inalterable (Chemical-Free)

Cero fosfatos, sulfitos por debajo de 10 ppm, y procesamiento riguroso bajo los límites microbiológicos más estrictos.



Frescura “Single Frozen”

Límite estricto de 48 horas de procesamiento y estricta cadena de frío ($\leq 5^{\circ}\text{C}$) para garantizar una textura tierna, sabor a mar y un congelado único insuperable.