



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Fecha Vigencia:

04/2021

Revisión #: 0

Producto:	Cola de langostino austral cruda congelada.
Marca:	Sin marca
Origen:	Argentina - Zona FAO 41
Elaborador:	Proveedor habilitado.
Formato:	Peso Neto: 18Kg - presentación 3 x 6 Kg
Glaseo:	Admitido para protección de deshidratación. No para tapar defectos de pesos.
Ingredientes:	Gambón Austral (<i>Pleoticus muelleri</i>) Antioxidante: Metabisulfito de sodio (E-223)

Proceso de elaboración:	A definir con el proveedor. Al igual que los Límites y Puntos de Control Críticos.
Almacenamiento y consumo:	Producto crudo congelado. Mantener a -18°C o inferior. Una vez descongelado no volver a congelar.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS – QUÍMICOS

Parámetro	Valor	Tolerancia	Método de análisis
Recuento de Aerobios Totales a 30° C (UFC/g)	1 x 10 ⁴	1 x 10 ⁶	ISO 4833:2003
Recuento de Enterobacterias (UFC/g)	1 x 10 ³	3 x 10 ³	ISO 21528 – 2:2004
Recuento de Escherichia Coli (UFC/g)	<10	<100	ISO 16649 - 2
Investigación de Salmonella (UFC/ 25 g)	Ausencia en 25 g	Ausencia en 25 g	ISO 6579:2002
Recuento de Estafilococos Coagulasa Positiva (UFC/g)	<10	<100	ISO 6888 – 1 : 1999

Metales pesados: Plomo; Cadmio, Mercurio. < 0,5mg/Kg (Según normativa)

Alérgenos: *Pleoticus muelleri* (CRUSTACEO), Metabisulfito de sodio (SULFITOS) E223

Nota: Todos los parámetros deberán adaptarse a la normativa vigente de Argentina y CE.

PARAMETROS ORGANOLÉPTICOS

PARAMETRO	ACEPTABLE	NO ACEPTABLE
COLOR EXOESQUELETO	ROSADO/ ROSA-ANARANJADO	ROJO-ANARANJADO OPACO O MANCHADO
OLOR	NATURAL	OLOR AMONIACAL
ASPECTO DE LA CARNE	BLANCO TRASLUCIDO	OPACA

DEFECTOS

PARÁMETROS	TOLERANCIA
Melanosis (Manchas negras >= 1mm)	< 3 % en peso.
Blando, cáscara floja	10 % máximo, sumatoria de defectos
Roto (desgarro, timón roto)	5% máximo
Cuerpos extraños (peligro físico, biológico)	No admisible
Piezas fuera de talla	15% máximo (piezas menores) El calibre debe respetar las Piezas/Kg
Peso neto	>= 18 Kg
Higiene del estuche	Limpio de arena y fango

Sulfitos residuales	10 < x < 100 ppm (Método de Vries)
Masters rotos	< 1% del total de masters
Etiquetas mal impresas	No admisible

PLAN DE MUESTREO

CONGELADO	Se tomarán al menos 2 masters por lote, más si el tamaño del lote es mayor. Se analizarán defectos mencionados anteriormente. En caso de detectar algún desvío se sacarán dos más. Se podrá analizar los defectos sin descongelar. Considerando los defectos visibles en el peinado.
DESCONGELADO	Se tomarán dos estuches por lote y se hará un promedio con los defectos.
CONTROL EN FRESCO	En virtud de la disponibilidad de tiempo del inspector, el control descongelado se podrá hacer en fresco, utilizando los mismos parámetros.

ACEPTACIÓN O RECHAZO

- El Inspector una vez realizada la inspección puede aceptar la mercadería o rechazarla.
- El Inspector enviará el informe al delegado comercial al día siguiente de la inspección.
- El delegado comercial será quién informe al proveedor cuando hacer la consolidación del contenedor.

Fecha:

Firma del proveedor: