

 Est. N° Oficial 4055	ESPECIFICACION DE PRODUCTO LANGOSTINO SALVAJES CRUDO CONGELADOS 2kg	Código	Revisión	Vigencia
		EPT 76	02	21/10/2020

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

PRODUCTO	Langostinos salvajes crudos congelados.	
ZONA DE PESCA	Atlántico Sud-Occidental (zona FAO 41)	
Nº DE ESTABLECIMIENTO APROBADO POR UE	4055	
MARCA	KRUSTASUR	
PRESENTACIÓN	Estuche x 2 kg. Enmastado 6 estuches/caja master = 12 kg.	
PESO NETO	Mínimum 2000g	
UNIFORMIDAD DE PESO	Calibre	Piezas por kilo
	L1X	11/15
	L1	16/20
	L2	21/30
	L3	31/40
GLASEADO	Sin glaseo	

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MATERIA PRIMA	Langostino entero fresco		
NOMBRE EN LATIN DE LA ESPECIE	<i>Pleoticus muelleri</i>		
COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Langostinos argentinos crudos. Conservantes: E223 (INS 223)		
DESCRIPCIÓN DE PROCESO	Langostinos enteros clasificados, dispuestos en bases de cartulina. Proceso: 1- El langostino es capturado por buques arrastreros. 2- Los langostinos son tratados con meta-bisulfito de sodio a bordo. 3- Recepción: el langostino salvaje proveniente de buques arrastreros es refrigerado y/o en cajones con hielo. Es inspeccionado de acuerdo con el plan de inspección. Si se acepta se mantiene en cámara de fresco. 4- Luego de la recepción en la planta de procesamiento, el lavado es realizado por inmersión en agua potable. 5- Tras el lavado, sigue la etapa de tratamiento anti-melanosico, se trata de una inmersión rápida en agua potable con meta-bisulfito. 6- El langostino es clasificado dependiendo del tamaño manualmente. 7- El langostino es peinado en la base. 8- La base es pesada, volcando, chequeado su presentación. 9- El producto es congelado en túnel estático o continuo a -20°C o menos. 10-El producto se retractilado con una película termocontraíble, tapado y luego se coloca en cajas, previamente rotuladas y selladas. 11-El producto se mantiene en almacenamiento a -18°C hasta su expedición.		
MATERIAL DE PACKAGING	Base	199x299x54cm, blanca, EQ30	
	Tapa	Con marca KRUSTASUR	
	Film	Film termotractil, EQ39	
	Máster	A definir, Color kraft y/o blanca	

BRUNO APLICHE	MARIA LAURA RIPOLI	BRUNO APLICHE	Página: 1 de 7
Redactó	Revisó	Aprobó	

 Est. N° Oficial 4055	ESPECIFICACION DE PRODUCTO LANGOSTINO SALVAJES CRUDO CONGELADOS 2kg	Código	Revisión	Vigencia
		EPT 76	02	21/10/2020

CÓDIGO DE FECHA	Para Europa	
FECHA DE PRODUCCIÓN DD/MM/AAAA	DD MM AAAA DD: Día MM: Mes AAAA: Año	
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE	DD MM AAAA DD: Día MM: Mes AAAA: Año	
LOTE	Los últimos dos números de la matrícula del barco+ año+ número del calendario juliano de la fecha de captura; o acorde a los requerimientos del cliente. Ej: 2116339 Los dos últimos números de la matrícula del barco: 21 Año: 19 Número del calendario Juliano de la fecha de captura: 339 (5/12/19)	
NUMERO EN LA CAJA	Se enumera las cajas	
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN	El producto debe distribuirse manteniendo una temperatura inferior a - 18°C.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL	Almacenamiento a Temperatura	Vida útil
	• < -18 °C (freezer)	24 meses a partir de su fecha de elaboración
	• -4 °C (congelador)	3 días
	• 4 °C (refrigerador)	24 hs
	El producto una vez descongelado debe consumirse dentro de las 24 horas y no debe volver a congelarse	
INFORME DE CALIDAD	Producto que deber ser consumido cocido hasta el centro de la carne. El langostino puede ser ingerido por la población en general, excepto por personas sensibles a los alérgenos crustáceos y sulfitos.	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Criterios	Tolerancia	Método
Cuello roto	L1: promedio ≤ 60% L2: promedio ≤ 60% L3: promedio ≤ 65%	Siendo instruido en IN 22
Rotos en cabella o cuerpo	Promedio ≤ 10%	Siendo instruido en IN 22
Arena	Promedio ≤ 6%	Siendo instruido en IN 22
Melanosis	0%	Siendo instruido en IN 22
Peso	2000g	Siendo instruido en IN 22
UNIFORMIDAD DE COLOR	Rosado a rojizo.	
Textura cocinada	Natural y típica.	

BRUNO APLICHE	MARIA LAURA RIPOLI	BRUNO APLICHE	Página: 2 de 7
Redactó	Revisó	Aprobó	

F&D PARTNERS PATAGONIA Est. N° Oficial 4055	ESPECIFICACION DE PRODUCTO LANGOSTINO SALVAJES CRUDO CONGELADOS 2kg	Código	Revisión	Vigencia
		EPT 76	02	21/10/2020

PARÁMETROS DE INOCUIDAD Y CONTAMINANTES AMBIENTALES

MATERIA EXTRAÑA	Defecto crítico.		
PARÁMETROS BACTERIOLÓGICOS	Ensayos	Límite	Método
	Recuento de <i>Aerobios totales</i> a 37°C	1 x 10 ⁵ ufc/gr	ISO 4833:1991
	Recuento de <i>Coliformes totales</i>	1 x 10 ³ ufc/gr	ISO 4832:1991
	Recuento <i>Escherichia coli</i>	1 x 10 ² ufc/gr	ISO 16649-2
	Recuento de <i>Estafilococcus coagulasa positiva</i>	1 x 10 ² ufc/gr	ISO 6888-1:1999
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 gramos.	USDA/FSIS: 2005
	<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia en 25 gramos.	ISO 6579:2002
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	Sulfito Residual en músculo: ≤ 80 ppm SO ₂		Método de deVries
METALES PESADOS	Controlado por plan CHREA (oficial laboratorio).		

CRITERIO DE ACEPTACIÓN POR LOTE: SE CONTROLA POR PLAN DE CALIDAD

ALERGENOS:

ALERGENOS	Presencia como ingrediente	Presencia por contaminación
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	☒	☐
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂)	☒	☐

ROTULADO

Tapa:

Codificación impresa con tinta inkjet o etiqueta autoadhesiva:



BRUNO APLICHE	MARIA LAURA RIPOLI	BRUNO APLICHE	Página: 3 de 7
Redactó	Revisó	Aprobó	

FOODPARTNERS PATAGONIA Est. N° Oficial 4055	ESPECIFICACION DE PRODUCTO LANGOSTINO SALVAJES CRUDO CONGELADOS 2kg	Código	Revisión	Vigencia
		EPT 76	02	21/10/2020



Caja máster:



BRUNO APLICHE	MARIA LAURA RIPOLI	BRUNO APLICHE	Página: 4 de 7
Redactó	Revisó	Aprobó	

FOODPARTNERS PATAGONIA Est. N° Oficial 4055	ESPECIFICACION DE PRODUCTO LANGOSTINO SALVAJES CRUDO CONGELADOS 2kg		Código	Revisión	Vigencia
			EPT 76	02	21/10/2020



Etiqueta de caja máster

GAMBÓN AUSTRAL CRUDO CONGELADO
 GAMBERO ARGENTINO SURGELATO.
 CREVETTE D' ARGENTINE SURGELÉE
 FROZEN ARGENTINEAN RED SHRIMP

Nom Latin/Nombre en Latín/Nome latino/latin name: PLEOTICUS MUELLERI
 Tamaño/Misura/Taille/Size : 16/20 ptas/pezzi/pièces/pieces xkg

Poids net/Peso neto/Peso netto/Net weight: 12kg

Ingredientes/ Ingredientes/ Ingrédients/ Ingredients:
 Gambón (CRUSTACEOS) /Gambero argentino surgelato/Crevettes/ Argentinean red shrimps
 antioxidante (E-223)(SULFITOS) /antioxidante (E-223)(SOLFITI) /antioxidant (E-223)(DES SULFITES) /antioxidant (E-223)(SULFITES).

Arte de pesca: Redes de Arrastre/Méthode de Pêche: Produit pêché au chalut/Method: net trawling
 Mantener a una temperatura inferior a -18°C/Conservare a -18 °C o inferiore/Conservare à moins de -18°C/Keep stored at temperature below -18°C.
 No volver a congelar un producto descongelado/Non ricongelare un prodotto scongelato/Ne jamais recongeler un produit décongelé/Never Refreeze a thawed product.

Fecha de congelación/Congelamento date/Data de congelation/Production date: DD/MM/AAAA
 Consumir preferentemente antes del fin de/Date di scadenza/A consommer de preference avant fin/Best Before: DD/MM/AAAA

Lote/Lot/Lotto/Lot: XXXXXXXX

Producido y exportado por/Produced and exported by:
 FOOD PARTNERS PATAGONIA S.A.
 Colombia 1805 - Puerto Madryn - Chubut (9120)- Argentina
 www.food-partners-patagonia.com

Importador/distribuidor/Imported by:
 KRUSTAGROUP, S.A.U.
 Polígono Pratense-C/ 100,33-35
 08820 El Prat de Llobregat, Barcelona - SPAIN
 Phone: +34 932 237 575/ FAX: +34 932 232 987
 Reg. Sanitario No: E-12-2440-B-CE

Mariscos y Pescados

KRUSTASUR

Producto de Argentina/Prodotto in Argentina/
 Produit d' Argentine/Product of Argentina

N° Aprobación / approvazione / Approbation / Approval
 SENASA N°: 4055/120672/3
 INDUSTRIA ARGENTINA

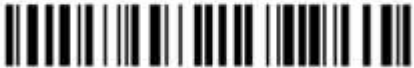
EST. N° OFICIAL 4055
 COLOMBIA 1805 PUERTO MADRYN- CHUBUT
 Origen/Origine/Origine/Origin : Republica Argentina

L1


 184.14.335.027.516

BRUNO APLICHE	MARIA LAURA RIPOLI	BRUNO APLICHE	Página: 5 de 7
Redactó	Revisó	Aprobó	

 Est. N° Oficial 4055	ESPECIFICACION DE PRODUCTO LANGOSTINO SALVAJES CRUDO CONGELADOS 2kg	Código	Revisión	Vigencia
		EPT 76	02	21/10/2020

GAMBÓN AUSTRAL CRUDO CONGELADO GAMBERO ARGENTINO SURGELATO. CREVETTE D' ARGENTINE SURGELÉE FROZEN ARGENTINEAN RED SHRIMP		
Nom Latin/Nombre en Latín/Nome latino/latin name: PLEOTICUS MUELLERI Tamaño/Misura/Taille/Size : 21/30 pzas/pzsz/pieces/pieces xkg		
Poids net/Peso neto/Peso netto/Net weight: 12kg		
Ingredientes/ Ingredient/Ingrédients/ Ingredients: Gambón (CRUSTÁCEOS) /Gambero argentino surgelato/Crevettes/ Argentinean red shrimps antioxidante (E-223)(SULFITOS) /antioxidante (E-223)(SOLFITI) /antioxydant (E-223)(DES SULFITES) /antioxidant (E-223)(SULFITES).		
Capturado en/ Pescado in/Pêché/Caught: Océano Atlántico Suroeste- zone FAO 41 Arte de pesca: Redes de Arrastre/Méthode de Pêche: Produit pêché au chalut/Method: net trawling Mantener a una temperatura inferior a -18°C/Conservare a -18 °C o inferiore/Conservar à moins de -18°C/Keep stored at temperature below -18°C. No volver a congelar un producto descongelado/Non ricongelare un prodotto scongelato/Ne jamais recongeler un produit décongelé/Never Refreeze a thawed product		
Fecha de congelación/Congelamento data/Data de congelation/Production date: DD/MM/AAAA		DD/MM/AAAA
Consumir preferentemente antes del fin de/Data di scadenza/A consommer de preference avant fin/Best Before:		DD/MM/AAAA
Lote/Lot/Lotto/Lot: XXXXXXXX	L2	N° Aprobación / approvazione/Aprobation/Approval  SENASA N: 4055/120672/2 INDUSTRIA ARGENTINA EST. N° OFICIAL 4055 COLOMBIA 1805 PUERTO MADRYN- CHUBUT Origen/Origine/Origine/Origin : Republica Argentina
Producido y exportado por/Produced and exported by: FOOD PARTNERS PATAGONIA S.A Colombia 1805 - Puerto Madryn - Chubut (8120)- Argentina www.food-partners-patagonia.com		
Importador/distribuidor/imported by: KRUSTAGROUP, S.A.U. Polígono Pratense-C/ 100,33-35 08820 El Prat de Llobregat, Barcelona - SPAIN Phone: +34 932 237 575/ FAX: +34 932 232 987 Reg. Sanitario No: E-12-2440-B-CE		184 14 335 027 523

GAMBÓN AUSTRAL CRUDO CONGELADO GAMBERO ARGENTINO SURGELATO. CREVETTE D' ARGENTINE SURGELÉE FROZEN ARGENTINEAN RED SHRIMP		
Nom Latin/Nombre en Latín/Nome latino/latin name: PLEOTICUS MUELLERI Tamaño/Misura/Taille/Size : 31/40 pzas/pzsz/pieces/pieces xkg		
Poids net/Peso neto/Peso netto/Net weight: 12kg		
Ingredientes/ Ingredient/Ingrédients/ Ingredients: Gambón (CRUSTÁCEOS) /Gambero argentino surgelato/Crevettes/ Argentinean red shrimps antioxidante (E-223)(SULFITOS) /antioxidante (E-223)(SOLFITI) /antioxydant (E-223)(DES SULFITES) /antioxidant (E-223)(SULFITES).		
Capturado en/ Pescado in/Pêché/Caught: Océano Atlántico Suroeste- zone FAO 41 Arte de pesca: Redes de Arrastre/Méthode de Pêche: Produit pêché au chalut/Method: net trawling Mantener a una temperatura inferior a -18°C/Conservare a -18 °C o inferiore/Conservar à moins de -18°C/Keep stored at temperature below -18°C. No volver a congelar un producto descongelado/Non ricongelare un prodotto scongelato/Ne jamais recongeler un produit décongelé/Never Refreeze a thawed product		
Fecha de congelación/Congelamento data/Data de congelation/Production date: DD/MM/AAAA		DD/MM/AAAA
Consumir preferentemente antes del fin de/Data di scadenza/A consommer de preference avant fin/Best Before:		DD/MM/AAAA
Lote/Lot/Lotto/Lot: XXXXXXXX	L3	N° Aprobación / approvazione/Aprobation/Approval  SENASA N: 4055/120672/2 INDUSTRIA ARGENTINA EST. N° OFICIAL 4055 COLOMBIA 1805 PUERTO MADRYN- CHUBUT Origen/Origine/Origine/Origin : Republica Argentina
Producido y exportado por/Produced and exported by: FOOD PARTNERS PATAGONIA S.A Colombia 1805 - Puerto Madryn - Chubut (8120)- Argentina www.food-partners-patagonia.com		
Importador/distribuidor/imported by: KRUSTAGROUP, S.A.U. Polígono Pratense-C/ 100,33-35 08820 El Prat de Llobregat, Barcelona - SPAIN Phone: +34 932 237 575/ FAX: +34 932 232 987 Reg. Sanitario No: E-12-2440-B-CE		184 14 335 027 530

BRUNO APLICHE	MARIA LAURA RIPOLI	BRUNO APLICHE	Página: 6 de 7
Redactó	Revisó	Aprobó	

FOODPARTNERS PATAGONIA Est. N° Oficial 4055	ESPECIFICACION DE PRODUCTO LANGOSTINO SALVAJES CRUDO CONGELADOS 2kg	Código	Revisión	Vigencia
		EPT 76	02	21/10/2020

FOTOS DE PRODUCTOS:

L1:



BRUNO APLICHE	MARIA LAURA RIPOLI	BRUNO APLICHE	Página: 7 de 7
Redactó	Revisó	Aprobó	