

 Est. N° Oficial 4055	ESPECIFICACION DE PRODUCTO LANGOSTINO PELADO Y DESVENADO SIN TIMÓN (PND) IQF 14 x 680g - OLIVIA	Código	Revisión	Vigencia
		EPT 74	00	30/07/2019

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

PRODUCTO	Langostino pelado y desvenado sin timón	
ZONA DE PESCA	Atlántico Sud-Occidental (zona FAO 41)	
N° DE ESTABLECIMIENTO APROBADO POR UE	4055	
MARCA	OLIVIA	
PRESENTACIÓN	Bolsa x 680g Enmastado 14 bolsas/caja = 14 x 680g	
PESO NETO	680g	
IMPORTADOR	IFC SEAFOOD INC.	
CALIBRE Y UNIFORMIDAD	Calibre (pzs/lb)	Piezas por libra
	10/30	De 10 a 30
	30/50	De 30 a 50
GLASEADO	9-11% totalmente compensado	

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MATERIA PRIMA	Langostino entero fresco		
NOMBRE CIENTIFICO DE LA ESPECIE	<i>Pleoticus muelleri</i>		
COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Langostinos argentinos crudos.		
DESCRIPCIÓN DE PROCESO	Langostinos pelado y desvenado, congelado IQF, envasados en bolsa plástica. Proceso: 1- El langostino es capturado por buques arrastreros. 2- Recepción: el langostino salvaje proveniente de buques arrastreros es refrigerado y/o en cajones con hielo. Es inspeccionado de acuerdo al plan de inspección. Si es aceptado, se mantiene en cámara de fresco. 3- Luego de la recepción en la planta de procesamiento, el lavado es realizado por inmersión en agua potable. 4- El descabezado se realiza manualmente. 5- El pelado sin timón y desvenado se realiza manualmente. 6- El langostino es clasificado dependiendo del tamaño manualmente o en máquina (graduadora automática) y es pesado. Los pasos N° 5 y 6 se pueden intercambiar el uno al otro. 7- La pulpa resultante es lavada y luego congelada en grenko o en gyro freezer inferior a -18°C. 8- El producto es glaseado en máquina con agua potable. Después, atraviesa un túnel de post glaseo para recuperar temperatura. 9- El producto es envasado en bolsa plástica. 10- Cada bolsa de producto es pasada por detección metales 11- Se envasan. 12- El producto se mantiene en almacenamiento inferior a -18°C hasta		

TRUONG NGUYEN XUAN THU	BRUNO APLICHE	BRUNO APLICHE	Página: 1 de 8
Redactó	Revisó	Aprobó	

 Est. N° Oficial 4055	ESPECIFICACION DE PRODUCTO LANGOSTINO PELADO Y DESVENADO SIN TIMÓN (PND) IQF 14 x 680g - OLIVIA	Código	Revisión	Vigencia
		EPT 74	00	30/07/2019

	su expedición. NOTA: Desde la descarga en puerto hasta el arribo en planta y durante toda la producción en fresco la temperatura del langostino no supera los 5°C.	
MATERIAL DE PACKAGING	Bolsa polietileno bilaminado	229mm x 304,5mm x 100µm
	Máster impreso	Tapa y fondo con doble dorso Frente para exhibidor microcorrugado 424mm x 348mm x 250mm
	Rótulo complementario máster	50mm x 100mm
CÓDIGO DE FECHA	Para Canadá	
FECHA DE PRODUCCIÓN	DD MM AAAA DD: Día MM: Mes AAAA: Año	
CONSUMIR PREFERIBLEMENTE ANTES	DD MM AAAA DD: Día MM: Mes AAAA: Año	
LOTE	Lote diario coincide con lote de material prima: NNAAJJJ NN: matrícula de barco AA: año JJJ: número del calendario juliano de la fecha de captura Ej: 8619214 Acrux: 86 Año: 19 Número del calendario Juliano de la fecha de captura: 214 (02/08/2019)	
NÚMERO DE CAJA	Por cada contenedor se numeran todas 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.	

TRUONG NGUYEN XUAN THU	BRUNO APLICHE	BRUNO APLICHE	Página: 2 de 8
Redactó	Revisó	Aprobó	

 Est. N° Oficial 4055	ESPECIFICACION DE PRODUCTO LANGOSTINO PELADO Y DESVENADO SIN TIMÓN (PND) IQF 14 x 680g - OLIVIA	Código	Revisión	Vigencia
		EPT 74	00	30/07/2019

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Criterios	Tolerancia	Método
Roto, 4 segmentos	<7% por peso	Visual
Melanosis	<10%	Visual
Desvenado defectuoso	<3% por peso	Visual
Pegado, 2 o más piezas pegadas	<10% por peso	Visual
Cascara y patas adheridas	<2%	Visual
Mal descabezado	<10%	Visual
Glaseo	10%	Se desglasea aprox. 500g en el agua, se sacude 5 veces y se pesa. De acuerdo a AOAC Official Method.
Color	Uniforme, natural	Visual
Textura cocinada	Típico, natural	

PARÁMETROS DE INOCUIDAD Y CONTAMINANTES AMBIENTALES

MATERIA EXTRAÑA	Defecto crítico.		
		Límite	Método
PARÁMETROS BACTERIOLÓGICOS	Recuento de <i>Aerobios totales</i> a 37°C	100.000 ufc/gr	ISO 4833:1991
	Recuento Coliformes totales	1 x 10 ³ ufc/gr	ISO 4832:1991
	Recuento <i>Escherichia coli</i>	<10 ufc/gr	ISO 16649-2
	<i>Staphylococcus coagulasa positivo</i>	1 x 10 ² ufc/gr	ISO 6888-1:1999
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 gramos.	USDA/FSIS: 2005
	Investigación de <i>Salmonella</i> spp.	Ausencia en 25 gramos.	ISO 6579:2002
	Investigación de <i>Vibrio cholerae</i> patógeno	Ausencia en 25 gramos.	BAM,FDA 2004
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	Sulfito Residual en músculo : ≤ 10 ppm SO ₂		Método de deVries
METALES PESADOS	Controlado por plan CHREA (oficial laboratorio).		

CRITERIO DE ACEPTACIÓN POR LOTE: controlado por plan de calidad.

ALERGENOS

ALERGENOS	Presencia como ingrediente	Presencia por contaminación
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	☒	☐

TRUONG NGUYEN XUAN THU	BRUNO APLICHE	BRUNO APLICHE	Página: 3 de 8
Redactó	Revisó	Aprobó	

F&D PARTNERS PATAGONIA Est. N° Oficial 4055	ESPECIFICACION DE PRODUCTO LANGOSTINO PELADO Y DESVENADO SIN TIMÓN (PND) IQF 14 x 680g - OLIVIA	Código	Revisión	Vigencia
		EPT 74	00	30/07/2019

ROTULADO

- Máster:
 - o UN RÓTULO COMPLEMENTARIO

PRODUCTION/DATE DE PRODUCTION/ FECHA DE PRODUCCION:	
02/08/2019	
BEST BEFORE/ Á CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT/	
CONSUMIR PREFERIBLEMENTE ANTES :	02/08/2021
LOTE :	8619214
NET WEIGHT/ POIDS NET/ PESO NETO:	
9.52KG (14*0.680KG)	
 SENASA N° 4055/119748/2 INDUSTRIA ARGENTINA	

- o SE MARCA CALIBRE DONDE CORRESPONDE:

TRUONG NGUYEN XUAN THU	BRUNO APLICHE	BRUNO APLICHE	Página: 4 de 8
Redactó	Revisó	Aprobó	

F&QDPARTNERS PATAGONIA Est. N° Oficial 4055	ESPECIFICACION DE PRODUCTO LANGOSTINO PELADO Y DESVENADO SIN TIMÓN (PND) IQF 14 x 680g - OLIVIA	Código	Revisión	Vigencia
		EPT 74	00	30/07/2019



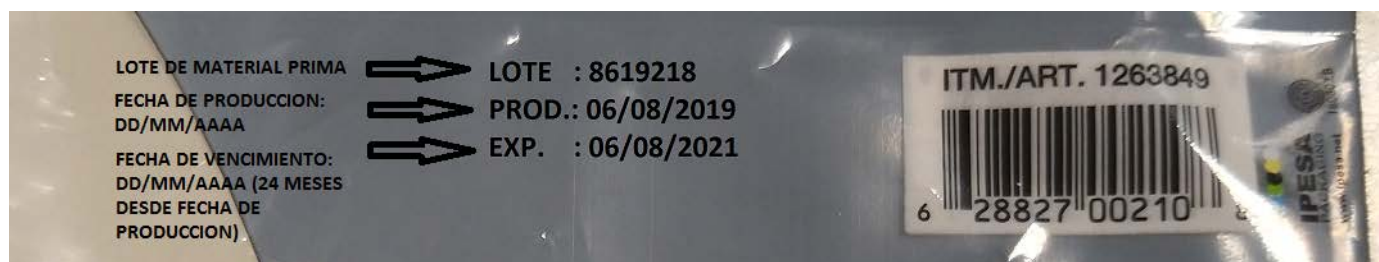
0

PACKAGING



TRUONG NGUYEN XUAN THU	BRUNO APLICHE	BRUNO APLICHE	Página: 5 de 8
Redactó	Revisó	Aprobó	

F&QDPARTNERS PATAGONIA Est. N° Oficial 4055	ESPECIFICACION DE PRODUCTO LANGOSTINO PELADO Y DESVENADO SIN TIMÓN (PND) IQF 14 x 680g - OLIVIA	Código	Revisión	Vigencia
		EPT 74	00	30/07/2019



DEFECTOS

Criterios	Identificación
Roto, 4 segmentos	

TRUONG NGUYEN XUAN THU	BRUNO APLICHE	BRUNO APLICHE	Página: 6 de 8
Redactó	Revisó	Aprobó	

F&D PARTNERS PATAGONIA Est. N° Oficial 4055	ESPECIFICACION DE PRODUCTO LANGOSTINO PELADO Y DESVENADO SIN TIMÓN (PND) IQF 14 x 680g - OLIVIA	Código	Revisión	Vigencia
		EPT 74	00	30/07/2019

Melanosis	
Desvenado defectuoso	
Pegado, 2 o más piezas pegadas	
Cascara y patas adheridas	

TRUONG NGUYEN XUAN THU	BRUNO APLICHE	BRUNO APLICHE	Página: 7 de 8
Redactó	Revisó	Aprobó	

F&D PARTNERS PATAGONIA Est. N° Oficial 4055	ESPECIFICACION DE PRODUCTO LANGOSTINO PELADO Y DESVENADO SIN TIMÓN (PND) IQF 14 x 680g - OLIVIA	Código	Revisión	Vigencia
		EPT 74	00	30/07/2019

Mal descabezado	
-----------------	--

TRUONG NGUYEN XUAN THU	BRUNO APLICHE	BRUNO APLICHE	Página: 8 de 8
Redactó	Revisó	Aprobó	