

 Establecimiento N° Oficial 5237	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO	Código: AC-EPT-03 Versión:001
--	---	--

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Comercial: Langostino

Nombre Científico: *Pleoticus muelleri*

Zona De Captura: Argentina, Atlántico Sudoeste, FAO 41

Arte De Pesca: Redes de arrastre

Método de captura: captura en altamar por buques autorizados de arrastre

Tratamiento: Congelado en planta terrestre, en túnel estático.

Conservación y almacenamiento: En cámara a <-25°C

PRESENTACION

Características: Colas de langostinos, congeladas.

Calibres/Tamaños: C1 (30-55 pc/kg) – C2 (55-100 pc/kg)

Peso Neto: 2 kg.

Marca Comercial: sin marca



Formato De Presentación: 6 estuches de 2 kg. Envasados en cajas de cartón retráctiladas. Con sus piezas acomodadas según el calibre o a granel.

DATOS DEL PRODUCTO

Lote:BB/DDMMAAAA/NN(BB: número interno asignado al buque de origen/ DDMMAAAA: Día, mes y año de producción /NN: número de marea de la fecha)

Vida Útil: 24 meses desde la fecha de elaboración.

Conservación: Conservar y transportar a temperatura igual o inferior de -18°C.

Modo de utilización: cocinar previamente al consumo. No volver a congelar una vez descongelado.

	<i>Elaboró</i>	<i>Aprobado</i>
<i>Fecha:</i>	01/10/2023	01/10/2023
<i>Firma:</i>	SELZER, Miriam	FERNÁNDEZ, Ignacio

 Establecimiento N° Oficial 5237	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO	Código: AC-EPT-03 Versión:001
--	---	----------------------------------

COMPOSICIÓN

Ingredientes: Langostinos austral (*Pleoticus muelleri*) (**CRUSTÁCEOS**), conservante E-223 (**SULFITOS**).

Alérgenos: **Crustáceos, sulfitos**

Declaración de OMG: Este producto no contiene, está compuesto o se ha producido a partir de OMG, ni ha sido obtenido de animales alimentados por piensos que contienen OMG.

CUADRO NUTRICIONAL POR 100g

Valor energético	361 kJ / 85 kcal
Grasas	0,7 g
de las cuales: saturadas	0,2 g
Hidratos de carbono	0,7 g
de los cuales: azúcares	0 g
Proteínas	19 g
Sal	0,64 g

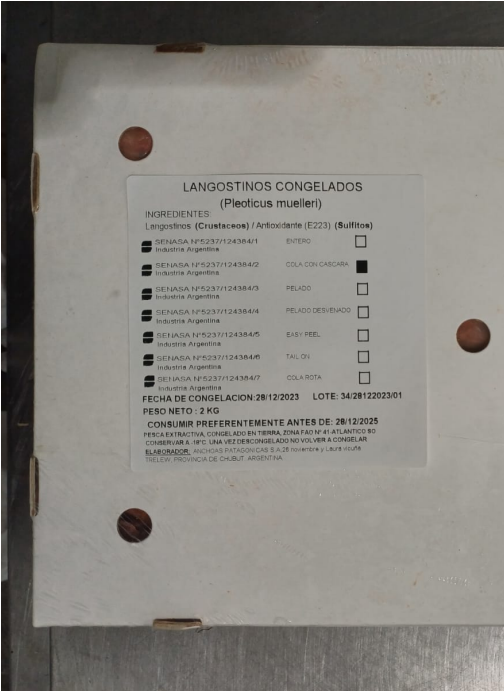
CARACTERÍSTICAS EMBALAJE

ENVASE	Tipo	Material	Medidas (largo x ancho x alto) mm	Peso (g)
Envase Primario 1	Base / Fondo	Cartulina con PE	305 x 205 x 55	124
Envase primario 2	Film retractilado	LDPE	300 x 205	4
Envase primario 1 (opcional)	Tapa	Cartulina	-	-
Envase secundario 2	Caja máster	Cartón corrugado	430 x 320 x 200	500

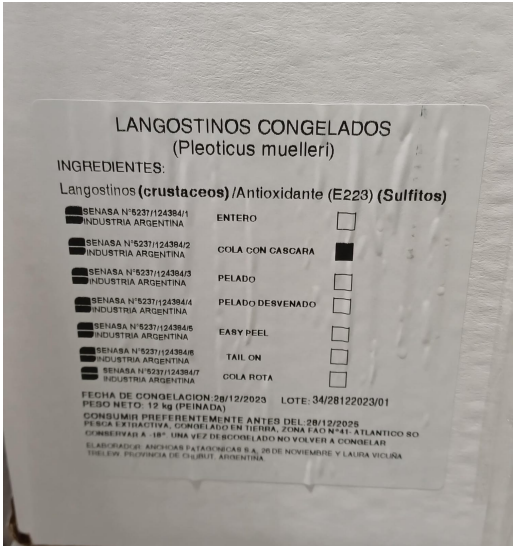


	Elaboró	Aprobado
Fecha:	01/10/2023	01/10/2023
Firma:	SELZER, Miriam	FERNÁNDEZ, Ignacio

ETIQUETADO



Envase Primario 1



Envase Secundario 2

	Elaboró	Aprobado
Fecha:	01/10/2023	01/10/2023
Firma:	SELZER, Miriam	FERNÁNDEZ, Ignacio

 PATAGÓNICAS S.A. Establecimiento N° Oficial 5237	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO	Código: AC-EPT-04 Versión:001
--	--	---

PESO UNITARIO POR CALIBRE

	Calibre			
	C1		C2	
Peso unitario promedio (g)	22		13	
Rango de peso (g)	18-28		10-18	

CARACTERISTICAS COMERCIALES

Aspecto para cuidar	Umbral de acción	Acciones a tomar
Piezas con cáscara rota	5%	Ajustar proceso
Piezas timón roto	5%	Ajustar proceso
Piezas con melanosis	5%	Ajustar proceso
Piezas fuera de calibre	10%	Ajustar proceso

Peso neto descongelado: 2 kg Mínimo / 2.100 kg Máximo.

CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS

Elemento	Límite
Plomo	≤ 0,5 mg/kg
Mercurio	≤ 0,5 mg/kg
Cadmio	≤ 0,5 mg/kg
Arsénico	≤ 1,0 mg/kg
Dioxinas	3,5 pg/g peso en fresco
PCB	75 ng/g peso en fresco
Dioxinas y PCB	6,5 pg/g peso en fresco
Sulfitos	≤ 100 mg/kg

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Microorganismo	Técnica	Límite
Aerobios mesófilos	ISO 4833-1:2013	≤ 1 x 10 ⁵ ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	ISO16649-2:2001	≤ 10 ufc/g
<i>Coliformes totales</i>	ISO 4832:2006	≤ 10 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	ISO6888-1/2:1999 AMD:2003	1x10 ³ ufc/g
<i>Salmonella spp</i>	ISO6579-1:2017	Ausencia 25 g
<i>Listeria monosytogenes</i>	ISO 11290-1:2017	Ausencia 25 g
<i>Vibrio Cholerae</i>	ISO/TS 21872-1:2007	Ausencia 25 g

	<i>Elaboró</i>	<i>Aprobado</i>
<i>Fecha:</i>	01/10/2023	01/10/2023
<i>Firma:</i>	SELZER, Miriam	FERNÁNDEZ, Ignacio

 Establecimiento N° Oficial 5237	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO	Código: AC-EPT-03 Versión:001
--	---	--

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS

Parámetro	Objetivo	Límite
Olor	Congelado: sin olor – Descongelado: Fresco, suave característico de la especie.	Olor intenso
Aspecto/Color	Natural. Anaranjado suave	Rojo Intenso
Sabor	Sui generis – suave	Fuerte
Textura	Firme	Blanda

ACEPTACIÓN DEL LOTE

Parámetro	Objetivo	Tolerancia
Peso Neto	2 Kg.	Ningún envase puede tener bajo peso. Sobrepeso tolerable hasta 5 %.
Sulfitos	Menor a 100 ppm	Cero
Etiquetado	Cumplir con el etiquetado reglamentario	Cero
Temperatura	Menor a -18 °C al ingreso a cámara de depósito	Cero

	<i>Elaboró</i>	<i>Aprobado</i>
<i>Fecha:</i>	01/10/2023	01/10/2023
<i>Firma:</i>	SELZER, Miriam	FERNÁNDEZ, Ignacio