



PATAGÓNICAS S.A.

Establecimiento N° Oficial 5237

**ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO
TERMINADO**

Código: AC-EPT-05

Versión:001

Producto:	Langostino pelado desvenado crudo congelado.
Nombre Científico:	Pleoticus muelleri
Descripción de Proceso: 	Capturado en Océano Atlántico suroeste. FAO 41 Arte de Pesca: Redes de arrastre A partir de la materia prima fresca se realiza el lavado y tratamiento antioxidante. Una vez pelado y desvenado se procede al aditivado. Las piezas se envasan sobre parrillas cubiertas con nylon, manualmente y se colocan en los carros para su posterior congelación en túneles estáticos. Cuando el producto alcanza su temperatura de congelación, se enmasta en bolsas de polietileno (envase primario) y cajas de cartón corrugado (envase secundario). Si es reproceso, se descongelan los bloques de cola, y se sigue el mismo procedimiento.
Ingredientes:	Gambón Langostino Austral (Crustáceos), antioxidante: antioxidante (E223)(Sulfitos) . Sal. Regulador de acidez (E331)
Modo de Uso:	El producto debe ser cocinado previo al consumo. Una vez descongelado, no volver a congelar. No debe ser consumido por personas que padezcan alergias.
Producto:	Langostino pelado desvenado crudo congelado.
Clasificación:	Calibre: 10/30 Pz/Lb Calibre: 31/50 Pz/Lb Calibre: sin clasificar ROTO
Glaseo:	Sin glaseo
Características Comerciales del Producto	
Carne Tras Lucida: 	El producto deberá tener ausencia de carne traslúcida.

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



PATAGÓNICAS S.A.

Establecimiento N° Oficial 5237

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO

Código: AC-EPT-05

Versión:001

Mal Corte Desvenado:



Piezas donde esté mal el corte desvenado. Límite de tolerancia 10% en producto clasificado.

Rotos:



Piezas donde la carne esté rota. Límite de tolerancia 10% en el producto clasificado.

Puntos Negros:



El producto deberá tener ausencia total de puntos negros.

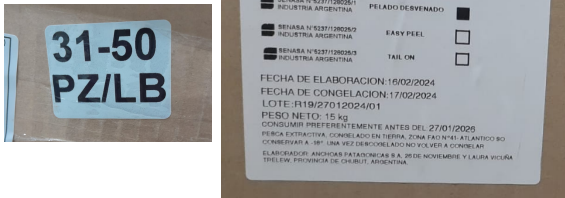
Restos Físicos:



Restos de exoesqueleto y pleópodos. Deberá haber ausencia total.

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

 PATAGÓNICAS S.A. Establecimiento N° Oficial 5237	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO	Código: AC-EPT-05 Versión:001
--	--	---

Mal Desvenado: 	Restos de vena en carne. Límite de tolerancia un 7%.
Presentación y Empaque: 	Envase primario: Bolsa de polietileno. Dimensiones envase primario 60 cm x 90cm 40 micrones Dimensiones envase secundario Ancho altura: 340 mm Alto del producto: 190 mm Largo del producto: 550 mm Aletas: 130 mm Material: Kraft Caja máster: 1 x 15 Kg. Peso Neto: 15 Kg.
Etiquetado: 	En la caja máster se deberá indicar de forma legible: Producto, nombre científico, ingredientes, declaración de alérgenos, peso neto, Calibre, N.º de Lote, N.º de producto y establecimiento oficial (5237), arte y zona de pesca, datos del elaborador. Fechas de congelación y vencimiento. En caso de reproceso Fecha de elaboración: xx/xx/xxxx Fecha de congelación: xx/xx/xxxx Fecha de vencimiento: xx/xx/xxxx
Vencimiento:	El vencimiento será de 24 meses a partir de su fecha de congelación. En caso de reproceso, 24 meses a partir de la fecha de elaboración.
Lote:	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) En el caso de reproceso, el lote lleva una letra R delante del lote de elaboración que se reproceso.

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



PATAGÓNICAS S.A.

Establecimiento N° Oficial 5237

**ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO
TERMINADO**

Código: AC-EPT-05

Versión:001

Análisis Físico - Químico Límite establecido	<table><tr><th>Elemento</th><th colspan="2">Límite</th></tr><tr><td>Plomo</td><td colspan="2">≤ 0,5 mg/kg</td></tr><tr><td>Mercurio</td><td colspan="2">≤ 0,5 mg/kg</td></tr><tr><td>Cadmio</td><td colspan="2">≤ 0,5 mg/kg</td></tr><tr><td>Arsénico</td><td colspan="2">≤ 1,0 mg/kg</td></tr><tr><td>Dioxinas</td><td colspan="2">3,5 pg/g peso en fresco</td></tr><tr><td>PCB</td><td colspan="2">75 ng/g peso en fresco</td></tr><tr><td>Dioxinas y PCB</td><td colspan="2">6,5 pg/g peso en fresco</td></tr><tr><td>Sulfitos</td><td colspan="2">≤ 100 mg/kg</td></tr></table>			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	
	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																													
Microbiológico: Límite establecido	<table><tr><th>Microorganismo</th><th>Técnica</th><th>Límite</th></tr><tr><td>Aerobios mesófilos</td><td>ISO 4833-1:2013</td><td>≤ 1 x 10⁵ ufc/g</td></tr><tr><td><i>Escherichia coli</i></td><td>ISO16649-2:2001</td><td>≤ 10 ufc/g</td></tr><tr><td><i>Coliformes totales</i></td><td>ISO 4832:2006</td><td>≤ 10 ufc/g</td></tr><tr><td><i>Staphylococcus aureus</i></td><td>ISO6888-1/2:1999 AMD:2003</td><td>1x10³ ufc/g</td></tr><tr><td><i>Salmonella spp</i></td><td>ISO6579-1:2017</td><td>Ausencia 25 g</td></tr><tr><td><i>Listeria monosytogenes</i></td><td>ISO 11290-1:2017</td><td>Ausencia 25 g</td></tr><tr><td><i>Vibrio Cholerae</i></td><td>ISO/TS 21872-1:2007</td><td>Ausencia 25 g</td></tr></table>			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			
	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																											
Organismos genéticamente modificados	No contiene OMG.																													
Radioactividad	No radiactividad																													

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