

APPCC

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

**LANGOSTINO ADITIVADO
DESVENADO, EASY PEEL, PTO CRUDO
CONGELADO**



SM&S SRL

Establecimiento N° Oficial 4877

Puerto Madryn- Chubut


SMYS SRL
Cameliana Bulacios



SM&S SRL
Est. N° 4877

APPCC
LANGOSTINO ADITIVADO
DESVENADO, EASY PEEL, PTO CRUDO CONGELADO

Vigencia: Nov 2021

Versión: 01

Contenido

1. ANATOMÍA Y BIOLOGÍA.....	3
2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	3
Ingredientes	3
Nombre del producto.....	3
Presentación.....	3
Fuente de aprovisionamiento	3
Rendimiento.....	3
Vida útil	3
Instrucciones para el uso.	3
Consideraciones del potencial uso incorrecto	4
3. DIAGRAMA DE FLUJO	4
4. DESCRIPCIÓN DE LAS ETAPAS DEL DIAGRAMA DE FLUJO DEL PRODUCTO	4
Recepción de Materia Prima.....	4
Almacenamiento	4
Descongelado.....	4
Elaboración.....	5
Lavado	5
Engorde	5
Clasificado	5
Emparrillado.....	5
Congelado	5
Glaseo.....	5
Pesado y enmastado	5
Rotulado.....	5
Almacenamiento en cámara de congelado	5
5. IDENTIFICACIÓN DE LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL.....	5
6. HOJA PARA EL CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS.....	7
7. RÓTULO	7





SM&S SRL
Est. N° 4877

APPCC
LANGOSTINO ADITIVADO
DESVENADO, EASY PEEL, PTO CRUDO CONGELADO

Vigencia: Nov 2021

Versión: 01

LANGOSTINO SIN CABEZA CRUDO CONGELADO



Desvenado



Easy Peel



PTO (peeled tail on)

Nombre científico: *Pleoticus Muelleri*

1. ANATOMÍA Y BIOLOGÍA

Es de caparazón liso, con una cadena dorsal, pero sin surcos laterales al rostro. Margen anterior con una espina orbital y espina antenal pos orbital. Rostro con 7 a 13 espinas en el margen superior. La talla es de 53 a 206mm.

Las gónadas e intestino recorren longitudinalmente la cola por debajo de la cáscara. A fines prácticos se les llama a ambos "vena" y a la operación de retiro de los mismos se le llama "desvenado".

El hábitat se encuentra en el Atlántico Sudeste, desde el paralelo 50 (Santa Cruz) hasta el paralelo 23 (Río de Janeiro, Brasil). A una profundidad de entre 3 y 90m.

La temporada reproductiva de esta especie se extiende de octubre a abril (primavera a otoño) con máximos de desove entre diciembre y febrero. Esta especie presenta un ciclo reproductivo con períodos cortos de recuperación gonadal, lo que le permite efectuar varios desoves en una misma temporada.

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes

Langostino Austral Argentino crudo, (crustáceos), antioxidante INS E-233 (sulfitos. Menor a 100 ppm en músculo), E331, sal.

Nombre del producto

Langostino pelado desvenado crudo congelado.

Langostino pelado easy peel crudo congelado.

Langostino pelado tail on crudo congelado.

Presentación

Congelado IQF.

Envase primario: bolsa de polietileno.

Envase secundario: caja master blanca o marrón de cartón corrugado.

Fuente de aprovisionamiento

La mercadería llega como cola congelada en block para reproceso, proveniente de un establecimiento pesquero habilitado.

Rendimiento

Pelado desvenado: 76-80%

Easy peel: 90%

Pelado tail on: 85%

Vida útil

La vida útil del producto está estimada en: 24 meses.

El valor límite se encuentra dado por el cambio de sus características sensoriales, propio del deterioro a bajas temperaturas.





SM&S SRL
Est. N° 4877

APPCC
LANGOSTINO ADITIVADO
DESVENADO, EASY PEEL, PTO CRUDO CONGELADO

Vigencia: Nov 2021

Versión: 01

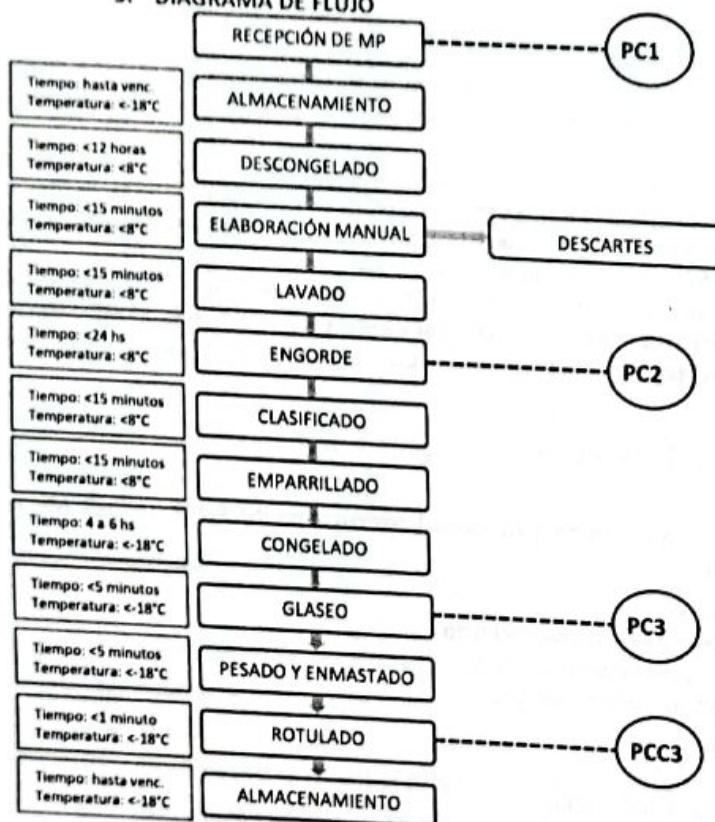
Instrucciones para el uso.

Producto exclusivo para exportación. Los langostinos son la base de preparación para platos de alto valor. En los envases se describen las condiciones de mantenimiento y la vida útil del producto. El producto debe ser consumido cocido.

Consideraciones del potencial uso incorrecto

El rotulado responde a la legislación sanitaria vigente. No está recomendado especialmente para ningún grupo de riesgo. La denominación de venta y la correcta expresión de su naturaleza ictícola e ingredientes se considera preventivo del potencial uso erróneo por personas alérgicas al langostino o a los sulfitos.

3. DIAGRAMA DE FLUJO



4. DESCRIPCIÓN DE LAS ETAPAS DEL DIAGRAMA DE FLUJO DEL PRODUCTO

Recepción de Materia Prima

La materia prima, langostino cola congelada en block, se transporta desde la planta habilitada de procedencia en camiones refrigerados habilitados por SENASA. Durante la descarga se controlan rótulos, temperaturas, que las cantidades coincidan con la expresa en la documentación y se abren varias cajas para realizar los controles de calidad pertinentes, registrando en la planilla **CC02 - planilla control de ingreso de materia prima langostino**, para constatar que la misma cumpla las condiciones organolépticas requeridas para ser admitida. Se adjunta planilla.

Almacenamiento

La mercadería se almacena en la cámara de congelado aguardando a ser procesada. Este paso no aplica en caso de procesar la mercadería en el momento.





SM&S SRL
Est. N° 4877

APPCC
LANGOSTINO ADITIVADO
DESVENADO, EASY PEEL, PTO CRUDO CONGELADO

Vigencia: Nov 2021

Versión: 01

Descongelado

Se colocan los bloques en cunitas sobre las mesas la noche anterior para que eleven la temperatura. Al iniciar el turno al día siguiente los bloques ya se encuentran desarmados, y las cunitas se colocan en bachas con agua potable durante 10 minutos para terminar de descongelarlos.

Elaboración

Se colocan las cunitas con la mercadería en las mesas para ser elaboradas manualmente. Según el pedido se realiza uno de los tres productos que se mencionan a continuación:

- Desvenado: Se retira completamente la cáscara y la vena.
- Easy peel: Se hace un corte longitudinal en la cáscara y se retira la vena.
- PTO (peeled tail on): Se retira la vena y la cáscara excepto la última fracción y la cola.

El producto procesado se va colocando en otras cunitas, haciendo un pre clasificado, separando en grande, mediano y chico y roto. Una vez llenas se van acomodando en pilas para ir siendo lavadas.

Lavado

Se preparan bachas de 500l de agua potable refrigerada con hielo. Las cunitas con producto se sumergen y agitan suavemente para retirar los restos de vena. El agua de lavado se cambia cada 50 cunitas o cuando el agua se vuelva turbia. Una vez lavado se pasa a cajones por 20Kg repasados con hielo y se reserva en el sector de congelado.

Engorde

Se prepara una solución de 2 kg sal y 8 Kg aditivo HIDRA SF (certificado de aprobación de SENASA A-3683) en una bacha de 500l (según especificación del fabricante). Allí se colocan 10 cajones de mercadería (200Kg) con hielo. Se deja reposar entre 15 y 24hs (según indicaciones del fabricante), y un operario revuelve cada 2 horas con una pala de acero inoxidable. En la medida que sea necesario se agrega hielo. En este paso el peso por pieza aumenta entre un 12 y 15%. Se toman registros en la planilla CC22 - PC2 tiempo/temperatura engorde de Langostino desvenado, easy peel y tail on. Se adjunta planilla.

Clasificado

Las piezas se clasifican manualmente por tamaño, se pesan manualmente pieza por pieza separando por un lado el roto, y por otros 5 rangos de calibres.

Emparrillado

Las piezas se colocan bandejas, con una lámina de polietileno debajo armando hasta 5 capas. Las mismas se colocan en carros que son llevados al túnel para congelar.

Congelado

Los carros con mercadería se colocan en los túneles a congelar por 6hs entre -30 y -35°C. Al finalizar, el contenido de las bandejas es volcado en una mesa.

Glaseo

Se preparan bachas con agua potable y hielo. Las piezas congeladas se colocan en canastos blancos y se sumergen por 3 segundos, agitando. Al sacar el canasto se sacude varias veces para evitar que las piezas se peguen entre sí. La capa de hielo es de 8 a 10% y sirve para proteger de la deshidratación y las quemaduras de frío. La mercadería vuelve a ser llevada al túnel en canastos o cajones blancos para volver a enfriar. La operación se registra en la planilla CC23 - PC3 Control de glaseo.

Pesado y enmastado

Una vez alcanzada la temperatura deseada, se retira la mercadería del túnel y se procede a envasarla. Previamente se arman las cajas con una bolsa dentro y se tara. Se completa la caja con mercadería hasta llegar al peso que corresponda, se ata la bolsa y se cierra la caja con cinta.

El peso de las cajas es controlado por un planillero en la balanza.





SM&S SRL
Est. N° 4877

APPCC
LANGOSTINO ADITIVADO
DESVENADO, EASY PEEL, PTO CRUDO CONGELADO

Vigencia: Nov 2021

Versión: 01

Rotulado

En cada máster se coloca una etiqueta con toda la información reglamentaria sobre la trazabilidad y el contenido del producto, informando sobre la presencia de sulfitos, mariscos y otros aditivos. Se pega un rótulo en la planilla CC02.

Almacenamiento en cámara de congelado

Los productos terminados son almacenados en la cámara de congelado y se mantiene en el entre -25°C y -30°C. La temperatura del almacén se monitorea diariamente durante el turno y periódicamente por el responsable de mantenimiento. El producto se conserva a temperaturas seguras de congelación, -18°C es el límite superior y la recomendación para el circuito comercial.

5. IDENTIFICACIÓN DE LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL

Análisis de Peligros Asociados a los procesos de elaboración						
Etapas/Proceso	Tipo	Identificación de peligros potenciales	Es significativo	Justificación	Medidas preventivas	PCC
Recepción de Materia Prima	BIOLÓGICO	Multiplicación de patógenos por alta temperatura	NO	Materia prima congelada, transporte habilitado. Control de temperatura	Registro en CC02	-
		Mercadería que no pasa el control de organoléptica	SI	Puede tener olor, melanosis u otras características que no cumplan los requisitos del CAA	Procede de un establecimiento habilitado.	SI
	QUÍMICO	Exceso de metabisulfito en el músculo de LG (>100 ppm.)	NO	El producto recibe varios lavados posteriores	-	-
	FÍSICO	Cuerpos extraños.	NO	La mercadería llega procesada	Control de MP en la recepción	NO
Almacenamiento en cámara	BIOLÓGICO	-	-	-	-	-
	QUÍMICO	-	-	-	-	-
	FÍSICO	-	-	-	-	-
Descongelado	BIOLÓGICO	Multiplicación de patógenos por alta temperatura	NO	Las temperaturas se mantienen bajo cero.	-	-
	QUÍMICO	-	-	-	-	-
	FÍSICO	-	-	-	-	-
Elaboración	BIOLÓGICO	Multiplicación de patógenos por alta temperatura	NO	BPM. Se evita acumulación, la producción va al ritmo de lavado	-	-
	QUÍMICO	-	-	-	-	-
	FÍSICO	-	-	-	-	-
Lavado	BIOLÓGICO	Contaminación por patógenos del agua	NO	Agua potable, clorada. Control de potabilidad del agua. POES.	-	-
	QUÍMICO	-	-	-	-	-
	FÍSICO	-	-	-	-	-
Engorde	BIOLÓGICO	Multiplicación de patógenos	NO	Agua potable, clorada. Presencia de hielo permanente. Control de temperatura y tiempo	Control y registro en CC22 - tiempo/temperatura	PC1
	QUÍMICO	Errores en la preparación de la solución para engorde	NO	Una mala dilución del químico podría afectar las características del producto	Capacitación en el preparado de la solución	NO
	FÍSICO	-	-	-	-	-
Clasificado	BIOLÓGICO	Multiplicación de patógenos por alta temperatura	NO	La producción va al ritmo de lavado. Control de temperatura.	-	-
	QUÍMICO	-	-	-	-	-
	FÍSICO	Plástico proveniente de bandejas, cunitas	NO	Control visual durante la limpieza, separación de bandejas y cunitas rotas. Controlado por POES	-	-
Emparrillado	BIOLÓGICO	Multiplicación de patógenos por alta temperatura	NO	Producto congelado, aplicación de BPM	-	-
	QUÍMICO	-	-	-	-	-
	FÍSICO	-	-	-	-	-
Congelado	BIOLÓGICO	Multiplicación de patógenos.	NO	Temperatura inapropiada para el desarrollo de patógenos.	-	-
	QUÍMICO	-	-	-	-	-
	FÍSICO	Fragmentos o piezas metálicas de los equipos de congelación, o de polietileno	NO	Controlado por BPM. Los equipos de congelación reciben mantenimiento preventivo	-	-
Glaseo	BIOLÓGICO	Multiplicación de patógenos por alta temperatura	NO	Agua potable, clorada. Uso de hielo. Poco tiempo de contacto	Control y registro en CC23 - Control de glaseo	PC2



 SM&S SRL Est. N° 4877	APPCC LANGOSTINO ADITIVADO DESVENADO, EASY PEEL, PTO CRUDO CONGELADO		Vigencia: Nov 2021
			Versión: 01

	QUÍMICO					
	FÍSICO					
Pesado y enmastado	BIOLOGICO	Multiplicación de patógenos por alta temperatura	NO	Producto congelado, aplicación de BPM		
	QUÍMICO					
	FÍSICO					
	BIOLOGICO					
Rotulado	QUÍMICO	El rotulo debe expresar que la presencia de marisco y sulfitos.	SI	Personas alérgicas pueden consumir el producto accidentalmente si no se declara.	Rótulos aprobados por SENASA. Planilla de control de salida.	SI
	QUÍMICO	El rotulo debe expresar que el producto tiene E331	NO	El producto no provoca alergias		
	FÍSICO					
	BIOLOGICO					
Almacenamiento en cámara	BIOLOGICO	Multiplicación de patógenos por alta temperatura	NO	Almacenamiento a -24°C. Control con termógrafo.		
	QUÍMICO					
	FÍSICO					

6. HOJA PARA EL CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

6. HOJA PARA EL CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS		
PCC3	Etiquetado	
Peligro significativo	Que se coloque una etiqueta Incorrecta	
Medida preventiva	Revisión de rótulos por parte del equipo de calidad	
Límites críticos	Etiqueta incorrecta	
Monitoreo	Qué	Contenido correcto del rótulo (crustáceos, sulfitos)
	Cómo	Inspección visual
	Frecuencia	Cada lote, la impresión de todas las etiquetas se realiza una sola vez
	Quién	Personal de enmastado
Acciones correctivas	Aviso a jefe de producción, re etiquetado en caso de encontrarse una etiqueta incorrecta.	
Registros	CC02 - Control de ingreso de materia prima langostino	
Verificación	Equipo APPCC	

7. RÓTULO

	PA: Lote: 2816 200120 Langostino Pelado Desvenado IQF Fecha de elaboración: 20/1/2020 Fecha de vencimiento: 20/1/2022
	Especie: pleoticus muelleri Calibre: 1 (40-70 pieza/kilo) Origen: Republica Argentina Peso Neto: 12 Kg Peso Bruto: 12,5 Kg Zona de captura: Atlántico Sudoeste, Zona FAO Nº 41 Metodo de captura: redes de arrastre Mantener a -18° C. o menos una vez descongelado no volver a congelar Ingredientes: langostino(crustáceos), conservante E223(sulfitos), E331, SAL. Elaborado por: Est. Nro. Oficial 4877 SM&S srl Puerto Madryn- Chubut- Peru y Costa Rica smys.srl@gmail.com  SENASA Industria Argentina

