

ALETAS DE CALAMAR

SQUID FINS

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MA013

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATIONS

Denominación de venta / Sales name	Aletas de calamar / Squid fins	
Nombre científico / Scientific name	<i>Illex illecebrosus argentinus</i>	
Zona de captura / Catch area	Atlántico Sudoeste - Zona FAO Nro. 41 / Southwest Atlantic - FAO Area No. 41	
Presentación / Presentation	Congelado. Venta por 14 kg / Frozen. 14 kg per box	

CERTIFICACIONES Y HABILITACIONES / CERTIFICATIONS AND AUTHORIZATIONS

Habilitación Nacional del Establecimiento / Factory national authorization	SENASA N° 4711
Certificado de Calidad / Quality Certifications	Programa de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos / Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) Program

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT PRESENTATION

Peso unitario aleta / Individual fin weight	30 - 70 g
Glaseo / Glazing	0%
Cantidad de planchas por caja / Number of product blocks per box	2
Peso del bloque / Block weight	7 kg
Peso caja / Box weight	14 kg

COMPOSICIÓN / COMPOSITION

Ingredientes / Ingredients	Calamar (<i>Illex illecebrosus argentinus</i>) / Squid (<i>Illex illecebrosus argentinus</i>)
Alérgenos / Alergens	MOLUSCO. Puede contener trazas de PESCADO y CRUSTÁCEOS / MOLLUSC. May contain traces of FISH and CRUSTACEANS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ALETAS DE CALAMAR

SQUID FINS

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MA013

Color / Color	Blanco marfil con tonalidades marrones / Ivory to pale beige, with brown pigmentation
Textura / Texture	Firme, elástica / Firm, springy
Olor / Smell	Olor propio, fresco, marino / According to seafood, fresh
Otros / Others	Sin signos de recongelación ni deshidratación; libre de cuerpos extraños, restos de vísceras y parásitos. Sin alteraciones de color asociadas al deterioro / No signs of refreezing or dehydration; free from foreign matter, viscera remnants and parasites. Free from color changes associated with deterioration

VALORES NUTRICIONALES POR 100 g / NUTRITIONAL VALUES PER 100 g *

ENERGÍA (kJ/kcal)	414,2 / 99	ENERGY (kJ/kcal)
GRASAS (g)	1,4	FATS (g)
DE LAS CUALES, SATURADAS (g)	0,36	OF WHICH SATURATES (g)
HIDRATOS DE CARBONO (g)	0	CARBOHYDRATES (g)
DE LOS CUALES AZÚCARES (g)	0	OF WHICH SUGARS (g)
PROTEÍNAS (g)	18,5	PROTEIN (g)
FIBRA ALIMENTARIA (g)	0	DIETARY FIBRE (g)
SAL (g)	0,11	SALT (g)

LOTE - VIDA ÚTIL / LOT - SHELF LIFE

Lote / Lot	Fecha de producción: MMDDAA; MM: mes; DD: día; AA: año / Production date: MMDDYY; MM: month; DD: day; YY: year
Vida útil / Shelf life	12 meses bajo congelación / 12 months until frozen storage condition

ALMACENAMIENTO / STORAGE

Conservar a temperaturas igual o inferiores a -18°C / Storage temperature: ≤ -18°C

PROCESO DE ELABORACIÓN / PRODUCTION PROCESS

Tratamiento previo a su procesamiento / Pretreatment	Recepción de calamar entero congelado (< -18°C) → Control de temperatura → Inspección visual → Control documental → Almacenamiento congelado (< -18°C) hasta su procesamiento / Frozen squid reception (< -18°C) → Temperature control → Visual inspection → Documents control → Frozen storage (< -18°C) until processing
Método de elaboración /	Descongelado en cámaras de refrigeración (-2°C - 2°C) → Separación de

ALETAS DE CALAMAR

SQUID FINS

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MA013

Manufacturing process	tentáculos/aletas/tubo/vísceras → Obtención de aleta limpia → Moldeado en placas y pesado → Congelado en placas hasta alcanzar -18°C en el centro geométrico → Desmoldado de placa → Envasado y pesado → Almacenamiento en cámaras de producto final a < -24°C → Expedición / Thawing in refrigerated rooms (-2°C to 2°C) → Separation of tentacles/fins/tube/viscera → Cleaned fin obtained → Shaping and weighing in molds → Freezing in a contact plate freezer until reaching -18°C at the geometric center → Removal from the freezing mold → Packaging and weighing → Storage in finished product rooms at < -24°C → Dispatch
Método de congelación / Freezing method	Congelación en bloque por contacto indirecto en congelador de placas horizontal / Indirect Contact Block Freezing in a Horizontal Plate Freezer

MODO DE USO / DIRECTIONS FOR USE

Descongelar en refrigeración (< 5°C) y cocinar (> 65°C) previamente al consumo. No volver a congelar una vez descongelado / Thawing under refrigerated conditions (< 5°C) and cooking (> 65°C at the center) before eating. Do not refreeze once thawed

ETIQUETADO / LABELLING

Denominación de venta. Especie. Contenido Neto. Contenido Bruto. Cantidad de piezas por caja. N° de Lote. Fecha de elaboración. Fecha de vencimiento. Una vez descongelado no volver a congelar. Conservar a -18°C. Descripción de Alérgenos. Establecimiento elaborador. Industria Argentina / Sales denomination. Species. Net weight. Gross weight. Amount of pieces per box. Lot number. Production date. Expiration date. Once thawed, do not refreeze. Keep frozen at -18°C or below. Description of allergens. Processing establishment. Product of Argentina

Idioma del etiquetado / Label languages

Español / Spanish



ESPECIFICACIONES DEL ENVASE / PACKAGING SPECIFICATIONS

	Envase primario / Primary packaging	Envase secundario / Secondary packaging	Envase terciario / Tertiary packaging
Tipo / Type	Film celeste / Light-blue film	Bolsa traslúcida impresa / Printed translucent bag	Caja impresa / Printed box
Material / Material	Polipropileno / Polypropylene	Polietileno de baja densidad / Low-density polyethylene (LDPE)	Cartón / Carboard

ALETAS DE CALAMAR

SQUID FINS

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MA013

Medidas (Largo x Ancho x Alto) mm / Dimensions (Length x Width x Height) mm	1200 x 500	- x 500 x 750	277 x 502 x 137
Peso (g) / Weight (g)	10	35	450
Etiqueta / Label	NO / NO	NO / NO	SI / YES

DATOS LOGÍSTICOS / LOGISTIC INFORMATION

Transporte / Transportation	Los pallets se transportan en camiones/containers refrigerados con control de temperatura a < -18°C / Pallets are transported in refrigerated trucks/containers with temperature control at < -18°C.		
Cantidad de planchas por caja / Number of product blocks per box	2		
Bolsas por caja / Bags per box	1		
Peso caja / Box weight	14,5 kg		
Cajas por base de palet / Boxes per pallet layer	7		
Bases por palet / Pallet layers	10		
Cajas por pallet / Boxes per pallet	70		
Peso total del palet / Gross pallet weight	approx. 1015 kg		
Altura del palet (m) / Pallet height	approx. 1,55 m		
Material que envuelve el palet / Material used to wrap the pallet	Stretch / Stretch film		

ALETAS DE CALAMAR
SQUID FINS

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MA013

IMÁGENES / PRODUCT PHOTOS



ALETAS DE CALAMAR
SQUID FINS

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MA013



ALETAS DE CALAMAR

SQUID FINS

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MA013



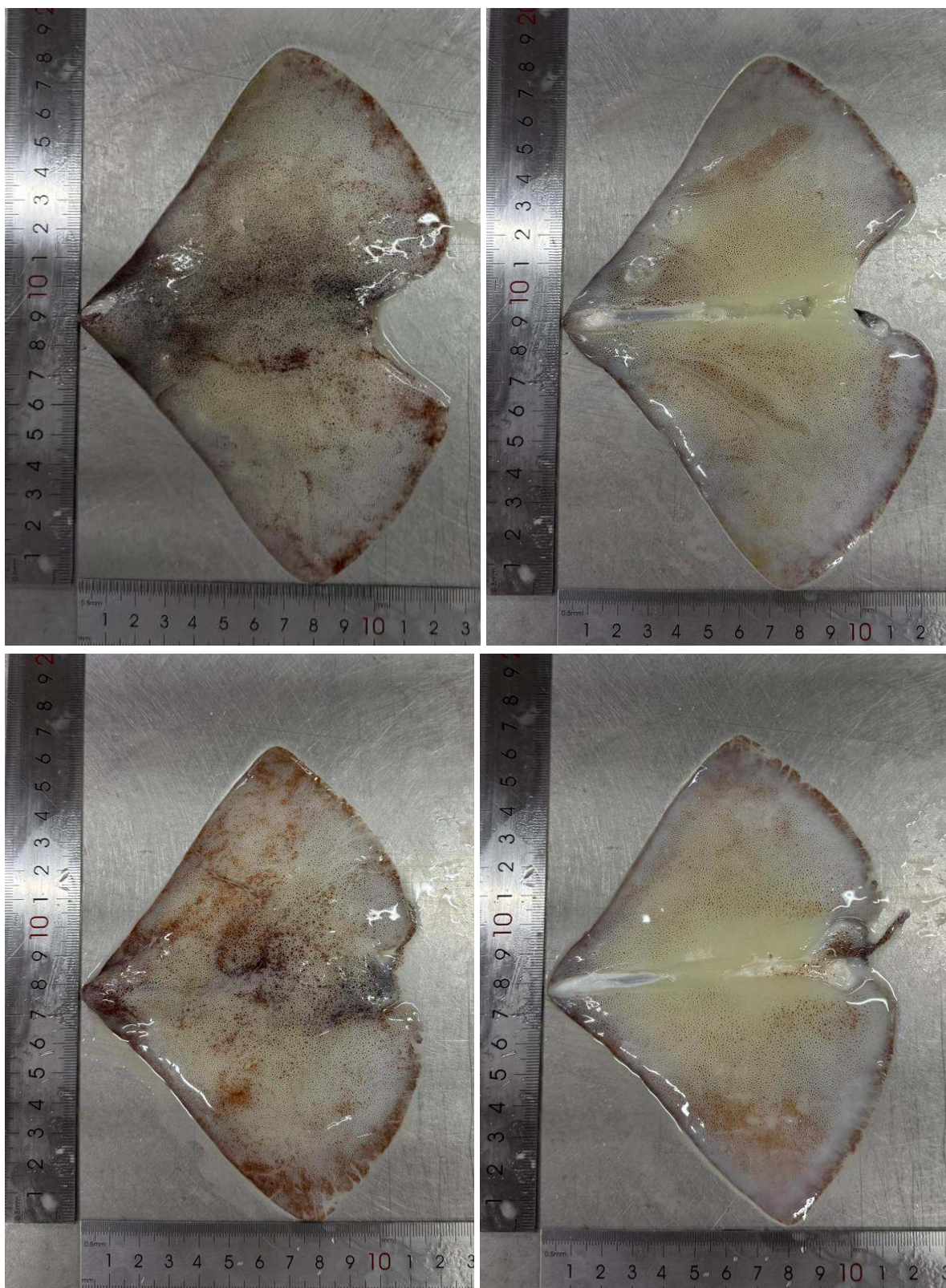
ALETAS DE CALAMAR
SQUID FINS

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MA013



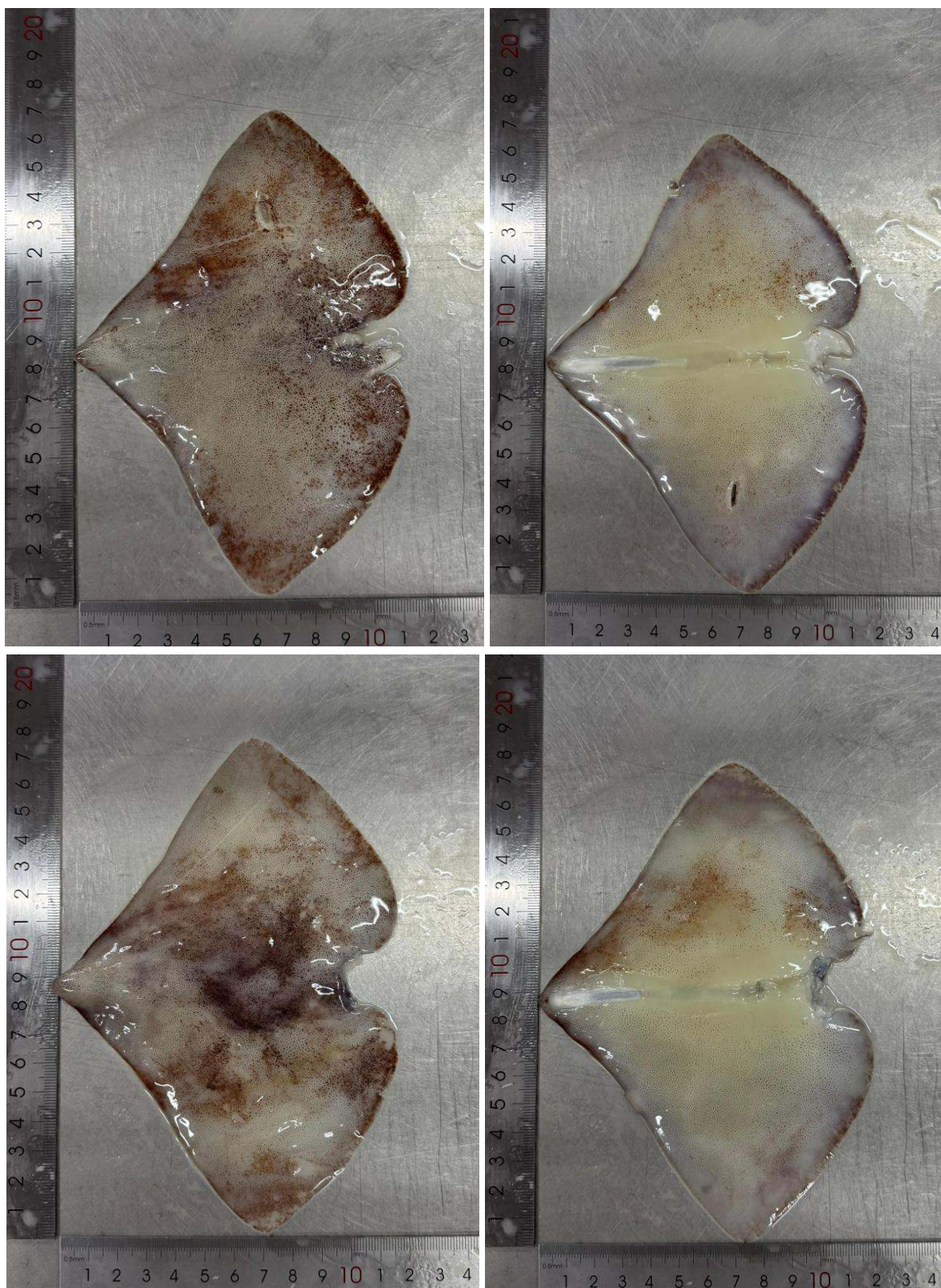
ALETAS DE CALAMAR
SQUID FINS

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MA013



ALETAS DE CALAMAR
SQUID FINS

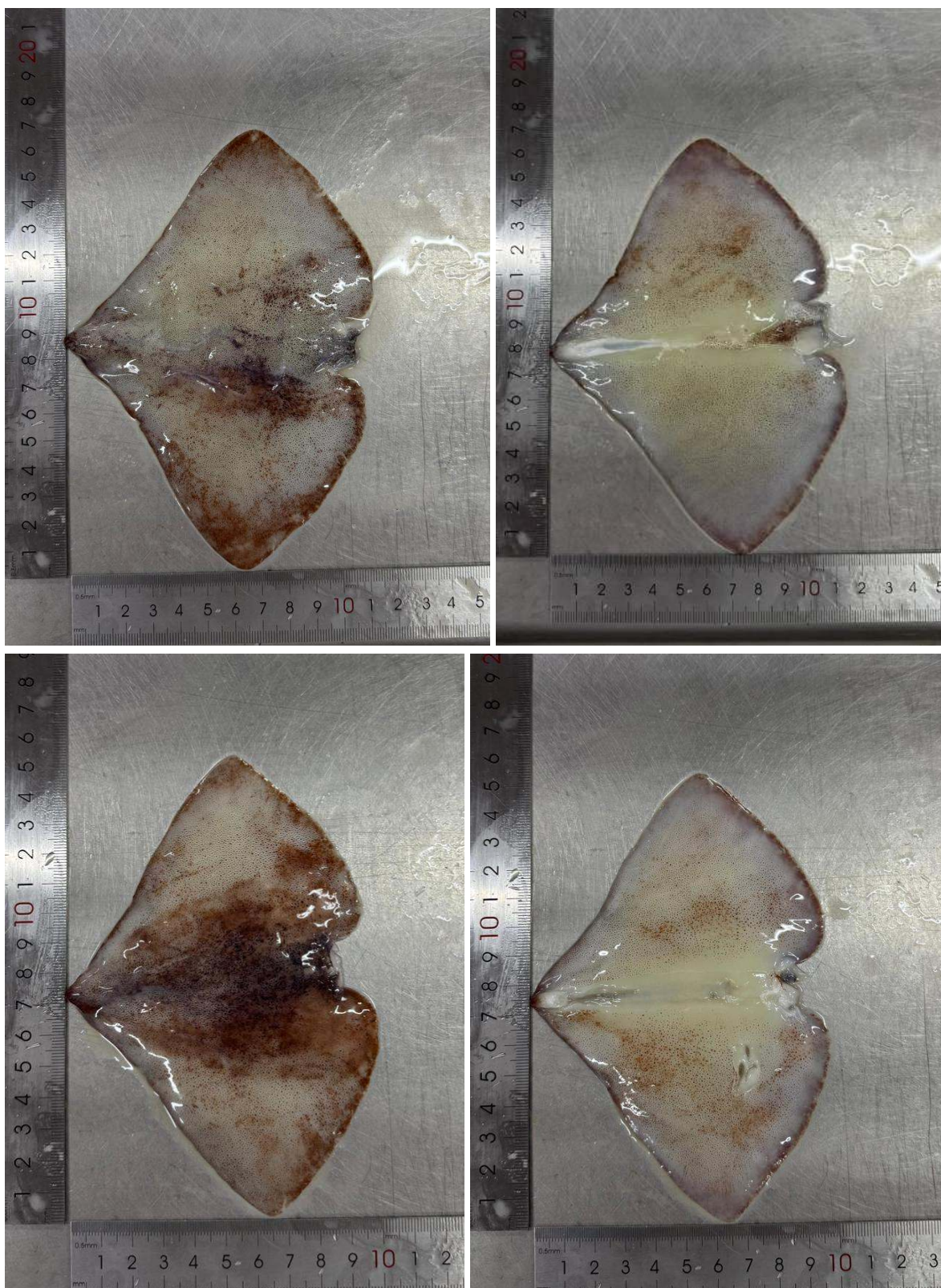
NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MA013



ALETAS DE CALAMAR

SQUID FINS

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MA013



ALETAS DE CALAMAR
SQUID FINS

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MA013



ALETAS DE CALAMAR
SQUID FINS

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MA013



* Ministerio de Salud de la Nación. Dirección de Salud Perinatal y Niñez (2022). SARA 2: Tabla de composición química de alimentos para Argentina. Compilación para ENNyS 2. Buenos Aires