

CORVINA NEGRA ENTERA

BLACK DRUM

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MC012 / MC149 / MC150

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATIONS

Denominación de venta / <i>Sales name</i>	Corvina negra entera / <i>Whole black drum</i>			
Nombre científico / <i>Scientific name</i>	<i>Pogonias cromis</i>			
Zona de captura / <i>Catch area</i>	Atlántico Sudoeste - Zona FAO Nro. 41 / <i>Southwest Atlantic - FAO Area No. 41</i>			
Presentación / <i>Presentation</i>	Congelado. Venta por 20 kg / <i>Frozen. 20 kg per box</i>			
Calibres / <i>Sizes</i>	2 - 5 kg	5 - 10 kg	≥ 10kg	

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

Parte anatómica / Anatomical part	Presencia / Presence	
Pescado entero / Whole fish	SI / YES	
Mitad de pescado (corte longitudinal) / Half fish (longitudinal cut)	NO / NO	
Vísceras / Viscera	SI / YES	
Cabeza / Head	SI / YES	
Cola / Tail	SI / YES	
Piel / Skin	SI / YES	
Escamas / Scales	SI / YES	
Espinas / Bones	SI / YES	

CORVINA NEGRA ENTERA

BLACK DRUM

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MC012 / MC149 / MC150

COMPOSICIÓN / COMPOSITION

Ingredientes / Ingredients	Corvina negra (<i>Pogonias cromis</i>) / Black drum (<i>Pogonias cromis</i>)
Alérgenos / Alergens	PESCADO. Puede contener trazas de MOLUSCOS y CRUSTÁCEOS / FISH. May contain traces of MOLLUSCS and CRUSTACEANS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color / Color	Característico de la especie, con dorso gris plateado a gris oscuro, flancos plateados y vientre blanco o blanquecino. / Characteristic of the species, with a silvery-grey to dark-grey back, silvery flanks and a white or whitish belly.
Textura / Texture	Carne firme y consistente, con elasticidad característica. Piel íntegra, sin reblandecimiento excesivo. / Firm, consistent flesh with characteristic elasticity. Intact skin, without excessive softening.
Olor / Smell	Suave, característico de pescado fresco, propio de la especie. Libre de olores desagradables, rancios o amoniacales. / Mild, characteristic of fresh fish and the species. Free from unpleasant, rancid or ammoniacal odours.
Otros / Others	Sin signos de recongelación, oxidación lipídica y deshidratación; libre de cuerpos extraños, restos de vísceras y parásitos. / No signs of refreezing, lipid oxidation or dehydration; free from foreign matter, viscera remnants and parasites.

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 pescado fresco (0 - 7°C) → Control de temperatura → Inspección visual → Control documental → Almacenamiento refrigerado (-2°C - 2 °C) por un tiempo máximo de 24 hs / Reception of fresh fish (0 - 7°C) → Temperature control → Visual inspection → Documents control → Refrigerated storage (-2 to 2°C) for a maximum of 24 hours
Método de elaboración / Manufacturing process	Pescado entero → Lavado → Congelado hasta alcanzar -18°C en el centro geométrico → Glaseado → Envasado y pesado → Almacenamiento en cámaras de producto final a < -24°C → Expedición / Whole fish → Washing → Frozen to -18°C at the geometric center →

CORVINA NEGRA ENTERA

BLACK DRUM

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MC012 / MC149 / MC150

Glazed → Packaged and weighed → Stored in finished product chambers at < -24°C → Dispatch

Método de congelación / Freezing method

Congelación en túnel de congelado / Freezing in freezing tunnel

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. 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. 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



IMÁGENES / PRODUCT PHOTOS

CALIBRE / SIZE 2 KG - 5 KG



CORVINA NEGRA ENTERA

BLACK DRUM

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MC012 / MC149 / MC150



CORVINA NEGRA ENTERA

BLACK DRUM

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MC012 / MC149 / MC150



CORVINA NEGRA ENTERA

BLACK DRUM

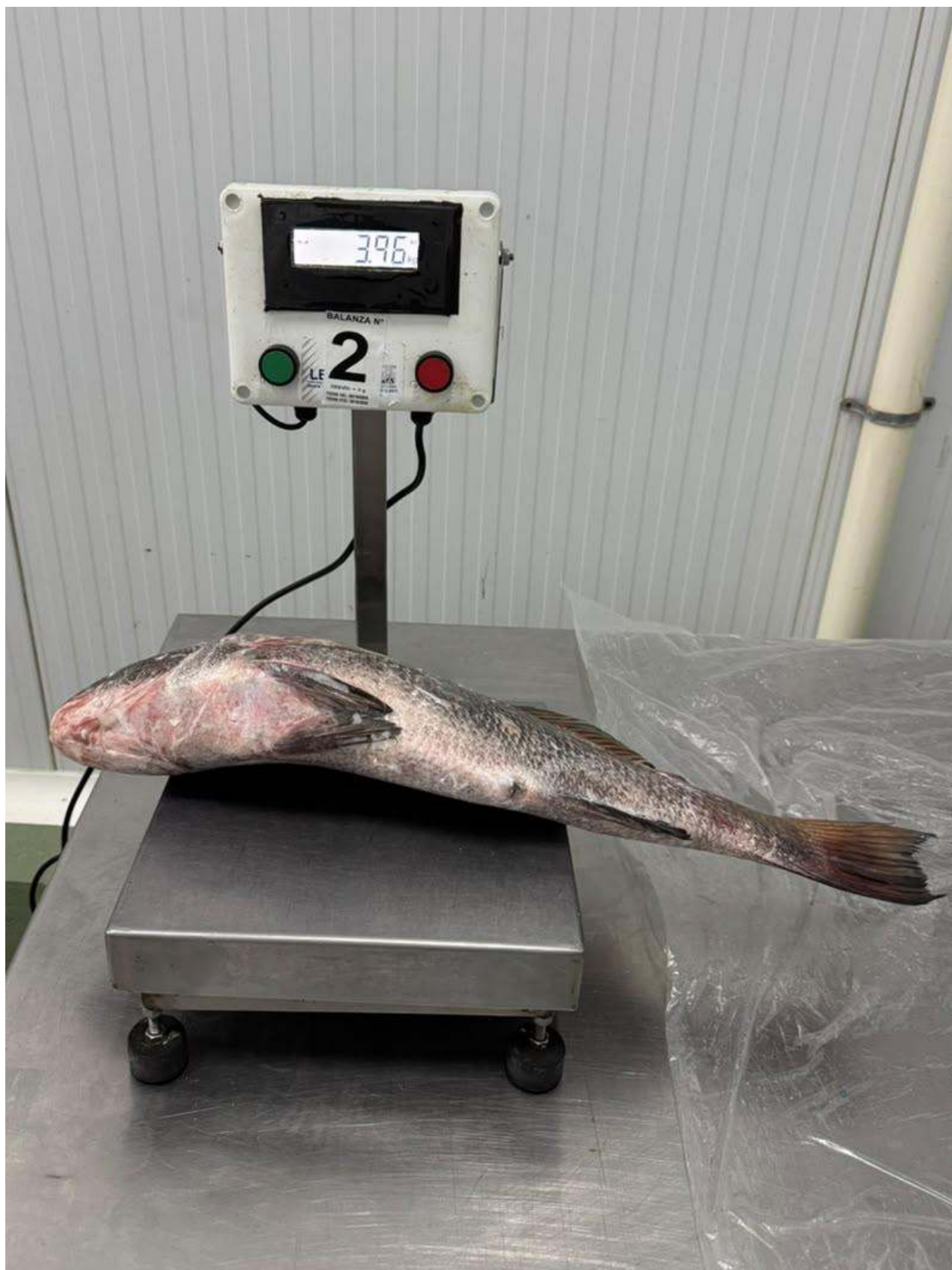
NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MC012 / MC149 / MC150



CORVINA NEGRA ENTERA

BLACK DRUM

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MC012 / MC149 / MC150



CORVINA NEGRA ENTERA

BLACK DRUM

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MC012 / MC149 / MC150

CALIBRE / SIZE 5 KG - 10 KG



CORVINA NEGRA ENTERA

BLACK DRUM

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MC012 / MC149 / MC150



CORVINA NEGRA ENTERA

BLACK DRUM

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MC012 / MC149 / MC150



CORVINA NEGRA ENTERA

BLACK DRUM

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MC012 / MC149 / MC150

CALIBRE / SIZE ≥ 10 KG



CORVINA NEGRA ENTERA

BLACK DRUM

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MC012 / MC149 / MC150



CORVINA NEGRA ENTERA

BLACK DRUM

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MC012 / MC149 / MC150



* 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.