

FILET DE MERLUZA SIN PIEL POCA ESPINA IQF
SKINLESS HAKE FILET WITH LIMITED BONES IQF

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MC124

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATIONS

Denominación de venta / Sales name	Filet de merluza c/c IQF / Skinless hake filet with limited bones IQF	
Nombre científico / Scientific name	Merluccius hubbsi	
Zona de captura / Catch area	Atlántico Sudoeste - Zona FAO Nro. 41 / Southwest Atlantic - FAO Area No. 41	
Presentación / Presentation	Congelado. Venta por 10 kg / Frozen. 10 kg per box	
Calibres / Sizes	50 g - 200 g / 200 g - 400 g	

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
Otras certificaciones / Others certifications	HALAL certificado por el Centro Islámico de la República Argentina / HALAL Certification issued by the Islamic Center of the Argentine Republic

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT PRESENTATION

Calibres / Sizes	50-200	200-400
Peso / Weight	50 g - 200 g	200 g - 400 g
Glaseo (%) / Glazing (%)	5 - 10%	5 - 10%
Peso caja / Box weight	10 kg	10 kg

COMPOSICIÓN / COMPOSITION

Ingredientes / Ingredients	Merluza (Merluccius hubbsi) / Hake (Merluccius hubbsi)
----------------------------	--

FILET DE MERLUZA SIN PIEL POCA ESPINA IQF
SKINLESS HAKE FILET WITH LIMITED BONES IQF

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MC124

Alérgenos / <i>Alergens</i>	PESCADO. Puede contener trazas de MOLUSCOS y CRUSTÁCEOS / <i>FISH. May contain traces of MOLLUSCS and CRUSTACEANS</i>	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS		
Color / <i>Color</i>	Blanco brillante / <i>Bright white</i>	
Textura / <i>Texture</i>	Firme, elástica, sin degranado / <i>Firm, springy, no visible gaping</i>	
Olor / <i>Smell</i>	Olor propio, fresco, marino / <i>According to seafood, fresh</i>	
Otros / <i>Others</i>	Sin signos de recongelación, oxidación lipídica y deshidratación; libre de cuerpos extraños, restos de vísceras y parásitos. Contiene pocas espinas. / <i>No signs of refreezing, lipid oxidation or dehydration; free from foreign matter, viscera remnants and parasites. Contain a limited number of bones.</i>	
VALORES NUTRICIONALES POR 100 g / <i>NUTRITIONAL VALUES PER 100 g *</i>		
ENERGÍA (kJ/kcal)	334,7 / 80	<i>ENERGY (kJ/kcal)</i>
GRASAS (g)	1,3	<i>FATS (g)</i>
DE LAS CUALES, SATURADAS (g)	0,3	<i>OF WHICH SATURATES (g)</i>
HIDRATOS DE CARBONO (g)	0	<i>CARBOHYDRATES (g)</i>
DE LOS CUALES AZÚCARES (g)	0	<i>OF WHICH SUGARS (g)</i>
PROTEÍNAS (g)	17,1	<i>PROTEIN (g)</i>
FIBRA ALIMENTARIA (g)	0	<i>DIETARY FIBRE (g)</i>
SODIO (mg)	91	<i>SODIUM (mg)</i>
LOTE - VIDA ÚTIL / <i>LOT - SHELF LIFE</i>		
Lote / <i>Lot</i>	Fecha de producción: MMDDAA; MM: mes; DD: día; AA: año / <i>Production date: MMDDYY; MM: month; DD: day; YY: year</i>	
Vida útil / <i>Shelf life</i>	12 meses bajo congelación / <i>12 months until frozen storage condition</i>	
ALMACENAMIENTO / <i>STORAGE</i>		
Conservar a temperaturas igual o inferiores a -18°C / <i>Storage temperature: ≤ -18°C</i>		
PROCESO DE ELABORACIÓN / <i>PRODUCTION PROCESS</i>		
Tratamiento previo a su procesamiento / <i>Pretreatment</i>	Recepción de filet fresco (0 - 7°C) → Control de temperatura → Inspección visual → Control documental → Almacenamiento refrigerado (-2°C - 2 °C) por un tiempo máximo de 24 hs / <i>Fresh fillet reception (0 to</i>	

FILET DE MERLUZA SIN PIEL POCA ESPINA IQF
SKINLESS HAKE FILET WITH LIMITED BONES IQF

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MC124

	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	Filet fresco → Despinado (el producto final contiene pocas espinas) → Congelado hasta alcanzar -18°C en el centro geométrico → Glaseado → Envasado y pesado → Almacenamiento en cámaras de producto final a < -24°C → Expedición / Fresh fillet → Deboning (the final product contain residual bones) → Freezing until reaching -18°C at the geometric center → Glazing → Packaging and weighing → Storage in finished product cold rooms at < -24°C → Dispatch
Método de congelación / Freezing method	Congelación rápida e individual / IQF (Individually Quickly Freezing)

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


ESPECIFICACIONES DEL ENVASE / PACKAGING SPECIFICATIONS

	Envase primario / Primary packaging	Envase secundario / Secondary packaging
Tipo / Type	Bolsa traslúcida impresa / Printed translucent bag	Caja impresa / Printed box
Material / Material	Polietileno de baja densidad / Low-density polyethylene (LDPE)	Cartón / Carboard
Medidas (Largo x Ancho x Alto) mm / Dimensions (Length x Width x Height) mm	- x 1000 x 700	510 x 352 x 175

FILET DE MERLUZA SIN PIEL POCA ESPINA IQF

SKINLESS HAKE FILET WITH LIMITED BONES IQF

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MC124

Peso (g) / Weight (g)	35	450
Etiqueta / Label	NO / NO	SI / YES

DATOS LOGÍSTICOS / LOGISTIC INFORMATION

Transporte / <i>Transportation</i>	Los pallets se transportan en camiones refrigerados con control de temperatura a < -18°C / <i>Pallets are transported in refrigerated trucks with temperature control at < -18°C.</i>	
Bolsas por caja / <i>Bags per box</i>	1	
Peso caja / <i>Box weight</i>	10,5 kg	
Cajas por base de palet / <i>Boxes per pallet layer</i>	5	
Bases por palet / <i>Pallet layers</i>	8	
Cajas por pallet / <i>Boxes per pallet</i>	40	
Peso total del palet / <i>Gross pallet weight</i>	<i>approx.</i> 420 kg	
Altura del palet / <i>Pallet height (m)</i>	<i>approx.</i> 1,70	
Material que envuelve el palet / <i>Material used to wrap the pallet</i>	Stretch / <i>Stretch film</i>	

IMÁGENES / PRODUCT PHOTOS

Calibre 50 - 200



FILET DE MERLUZA SIN PIEL POCA ESPINA IQF

SKINLESS HAKE FILET WITH LIMITED BONES IQF

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MC124



FILET DE MERLUZA SIN PIEL POCA ESPINA IQF

SKINLESS HAKE FILET WITH LIMITED BONES IQF

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MC124



FILET DE MERLUZA SIN PIEL POCA ESPINA IQF

SKINLESS HAKE FILET WITH LIMITED BONES IQF

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MC124



* 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.