

FILET DE MERLUZA SIN PIEL SIN ESPINAS IQF
SKINLESS AND BONELESS HAKE FILET IQF

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MC036

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATIONS

Denominación de venta / Sales name	Filet de merluza sin piel sin espina IQF / Skinless and boneless Hake filet IQF	
Nombre científico / Scientific name	<i>Merluccius hubbsi</i>	
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 (<i>Merluccius hubbsi</i>) / Hake (<i>Merluccius hubbsi</i>)
Alérgenos / Alergens	PESCADO. Puede contener trazas de MOLUSCOS y CRUSTÁCEOS / FISH. May contain traces of MOLLUSCS and CRUSTACEANS

FILET DE MERLUZA SIN PIEL SIN ESPINAS IQF
SKINLESS AND BONELESS HAKE FILET IQF

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MC036

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color / Color	Blanco, levemente rosado, brillante / White to slightly pink, bright
Textura / Texture	Firme, elástica, sin degranado / Firm, springy, no visible gaping
Olor / Smell	Olor propio, fresco, marino / According to seafood, fresh
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

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

ENERGÍA (kJ/kcal)	334,7 / 80	ENERGY (kJ/kcal)
GRASAS (g)	1,3	FATS (g)
DE LAS CUALES, SATURADAS (g)	0,3	OF WHICH SATURATES (g)
HIDRATOS DE CARBONO (g)	0	CARBOHYDRATES (g)
DE LOS CUALES AZÚCARES (g)	0	OF WHICH SUGARS (g)
PROTEÍNAS (g)	17,1	PROTEIN (g)
FIBRA ALIMENTARIA (g)	0	DIETARY FIBRE (g)
SODIO (mg)	91	SODIUM (mg)

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 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 / Fresh filet reception (0 to 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 mediante corte en V → Congelado hasta alcanzar -18°C en el centro geométrico → Glaseado → Envasado y

FILET DE MERLUZA SIN PIEL SIN ESPINAS IQF
SKINLESS AND BONELESS HAKE FILET IQF

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MC036

	pesado → Almacenamiento en cámaras de producto final a < -24°C → Expedición / Fresh filet → V-cut deboning → 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
Peso (g) / Weight (g)	35	450
Etiqueta / Label	NO / NO	SI / YES

FILET DE MERLUZA SIN PIEL SIN ESPINAS IQF

SKINLESS AND BONELESS HAKE FILET IQF

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MC036

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.	
Bolsas por caja / Bags per box	1	
Peso caja / Box weight	10,5 kg	
Cajas por base de palet / Boxes per pallet layer	5	
Bases por palet / Pallet layers	8	
Cajas por pallet / Boxes per pallet	40	
Peso total del palet / Gross pallet weight	approx. 420 kg	
Altura del palet (m) / Pallet height	approx. 1,70	
Material que envuelve el palet / Material used to wrap the pallet	Stretch / Stretch film	

IMÁGENES / PRODUCT PHOTOS

Calibre / Sizes 50 - 200 g



FILET DE MERLUZA SIN PIEL SIN ESPINAS IQF

SKINLESS AND BONELESS HAKE FILET IQF

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MC036



FILET DE MERLUZA SIN PIEL SIN ESPINAS IQF

SKINLESS AND BONELESS HAKE FILET IQF

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MC036



FILET DE MERLUZA SIN PIEL SIN ESPINAS IQF

SKINLESS AND BONELESS HAKE FILET IQF

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MC036



FILET DE MERLUZA SIN PIEL SIN ESPINAS IQF

SKINLESS AND BONELESS HAKE FILET IQF

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MC036

Calibre / Sizes 200 - 400 g



* 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