

FILET DE PESCADILLA IQF

STRIPPED WEAKFISH FILLET IQF

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MC020

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATIONS

Denominación de venta / Sales name	Filet de pescadilla IQF / Stripped weakfish IQF	
Nombre científico / Scientific name	Cynoscion guatucupa	
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	

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

Presentaciones / Presentations	Sin piel o con piel / Skinless or with skin
Peso del filet / Fillet weight	50 g - 250 g
Glaseo (%) / Glazing (%)	5 - 10%
Peso caja / Box weight	10 kg

COMPOSICIÓN / COMPOSITION

Ingredientes / Ingredients	Pescadilla (Cynoscion striatus) / Stripped weakfish (Cynoscion striatus)
Alérgenos / Alergens	PESCADO. Puede contener trazas de MOLUSCOS y CRUSTÁCEOS / FISH. May contain traces of MOLLUSCS and CRUSTACEANS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color / Color	Blanco nacarado a blanco ligeramente grisáceo, característico de la especie. / Pearly white to slightly greyish white, characteristic of the species.
Textura / Texture	Firme, compacta y tierna, característica del filet de pescado, sin

FILET DE PESCADILLA IQF

STRIPPED WEAKFISH FILLET IQF

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MC020

	consistencia pastosa. / <i>Firm, compact and tender, characteristic of fish fillets, with no mushy consistency.</i>
Olor / <i>Smell</i>	Suave, fresco y característico del pescado, libre de olores extraños, rancios o desagradables. / <i>Mild, fresh and characteristic of fish, free from foreign, rancid or unpleasant odours.</i>
Otros / <i>Others</i>	Sin signos de recongelación ni deshidratación; libre de cuerpos extraños, restos de vísceras y parásitos. Sin manchas verdosas asociadas al contenido visceral / <i>No signs of refreezing or dehydration; free from foreign matter, viscera remnants and parasites. Free from greenish stains associated with visceral contents.</i>
LOTE - VIDA ÚTIL / LOT - SHELF LIFE	
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 / STORAGE	
Conservar a temperaturas igual o inferiores a -18°C / <i>Storage temperature: ≤ -18°C</i>	
PROCESO DE ELABORACIÓN / PRODUCTION PROCESS	
Tratamiento previo a su procesamiento / <i>Pretreatment</i>	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 / <i>Fresh fish reception (0 to 7°C) → Temperature control → Visual inspection → Documents control → Refrigerated storage (-2 to 2°C) for a maximum of 24 hours</i>
Método de elaboración / <i>Manufacturing process</i>	Pescado fresco → Eviscerado → Fileteado → Congelado hasta alcanzar -18°C en el centro geométrico → Glaseado → Envasado y pesado → Almacenamiento en cámaras de producto final a < -24°C → Expedición / <i>Fresh filet → Evisceration → Fish filleting → Freezing until reaching -18°C at the geometric center → Glazing → Packaging and weighing → Storage in finished product cold rooms at < -24°C → Dispatch</i>
Método de congelación / <i>Freezing method</i>	Congelación rápida e individual / <i>IQF (Individually Quickly Freezing)</i>
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 / <i>Thawing under refrigerated conditions (< 5°C) and cooking (> 65°C at the center) before eating. Do not refreeze once thawed</i>	

FILET DE PESCADILLA IQF

STRIPPED WEAKFISH FILLET IQF

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MC020

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

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.
-----------------------------	--

FILET DE PESCADILLA IQF

STRIPPED WEAKFISH FILLET IQF

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MC020

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



FILET DE PESCADILLA IQF

STRIPPED WEAKFISH FILLET IQF

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MC020



FILET DE PESCADILLA IQF

STRIPPED WEAKFISH FILLET IQF

NÚMERO DE ARTÍCULO / ARTICLE N°: MC020

