

DENOMINACIÓN DE VENTA:Nombre Comercial: **FILETE DE MERLUZA INTERFOLIADO**Nombre Científico: **MERLUCCIIUS HUBBSI**País de Origen: **ARGENTINA**Método de Producción: **CAPTURADO EN ALTAMAR**Tratamiento: **CONGELADO EN TÚNEL ESTÁTICO**Conservación: **EN BODEGA A -22°C PARA MANTENER EL PRODUCTO A -18°C**Marca: **TRITON PATAGONIA****Método de Obtención**

TANGONES - ARRASTRE CON RED DE FONDO

Zona de Captura

Zona FAO N° 41.

Captura en Océano Atlántico Sudoeste por medio de buques autorizados, cumpliendo las regulaciones de la UE N° 1005/2008 y 1010/2009 acerca de la pesca ilegal, no reportada o no regulada.

**Especificaciones Físicas**

Filetes de Merluza Hubbsi, sin piel, pocas espinas. Congelamiento individual. Envasado interfoliado en cajas de cartón en el siguiente tamaño: 3 X 7 KG (Peso Neto: 21 KG) y 1 x 10 (Peso neto: 10 KG).

**Lista de Ingredientes**

100% Filetes de Merluza Hubbsi. No existen tratamientos con productos químicos. No existe presencia alguna de otros alimentos o sustancias, especialmente aquellos que pueden estar asociados a diferentes tipos de reacciones alérgicas severas.



Especificaciones Estándares

CRITERIO	ESTÁNDARES	TOLERANCIA
Taza de Glaseo	0%	0%
Tamaño	60 - 200grs // 200 - o más	
Espinass:		
* Para espinas blandas y duras < 10mm	Aceptado	
* Para espinas duras 10mm <largo<40mm	Ausencia	10/KG
* Para espinas duras longitud > 40mm	Ausencia	Ninguna
Piezas rotas	Ninguna	< 1 filet / 2 KG
Hematoma	Ninguna	< 1 filet / 5 KG
Coágulos sanguíneos	Ninguna	1 de 5 mm 0 / KG
Trozos de piel	Ninguna	1 de 2 cm ² / KG
Escarcha, hielo	Ninguna	Ninguna
Cuerpo extraño	Ninguna	Ninguna
Parásitos:		
Anisakis y quiste	Ninguna	max: 1 unid. / KG
Daños para la salud	Ninguna	Ninguna
Deshidratación	Ninguna	Ninguna
Temperatura de recepción	< -18° C	Ninguna
Fecha de Vencimiento	24 meses a -18°C o menos	Mínima expectativa de vida: 16 meses

Especificaciones Estándares

CRITERIO	ESTÁNDARES	TOLERANCIA
Recuento de aerobios mesófilos (30° C)	< 200 000 ufc/g	< 500 000 ufc/g
Clostridium perfringens	< 10 ufc/g	Ninguna
E. coli	< 10 ufc/g	Ninguna
Enterobacteriaceae	1,000 cfu/g	10,000 cfu/g
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	Ninguna
Salmonella (37° C)	Ninguna en 25g	Ninguna
Listeria monocytogenes	Ninguna en 25g	Presencia < 10 ufc/g
Vibrio cholerae	Ninguna	Ninguna
Vibrio parahaemolyticus	Ninguna	Ninguna

Especificaciones Fisicoquímicas

CRITERIO	ESTÁNDARES	TOLERANCIA
TVBN (mg/100g carne)	20	<25
Suma de dioxinas (WHO-PCDD/F-TEQ)	< 3,5 pg/g (peso fresco)	Ninguna
Suma de dioxinas y PCBs similares (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ)	< 6,5 pg/g (peso fresco)	Ninguna
Suma de dioxina no similar a PCBs	< 75 ng/g (peso fresco)	Ninguna
Hidrocarburos aromáticos policíclicos (Benzo (a) pyrene)	< 2 ug/kg (peso fresco)	Ninguna
Metales Pesados Mercurio - Cadmio - Plomo	Según la regulación vigente de la UE	Ninguna
Aditivos	Ninguna	Ninguna
Sal	Contenido natural	1% max

Especificaciones Organolépticas

CRITERIO	ESTÁNDARES	TOLERANCIA
Aspecto Coloración	Congelado: Color blanco uniforme, totalmente sin piel Descongelado: mismo aspecto que congelado	Presencia de espinas (>10/kg), fragmentos de piel, piel gelatinosa o grasa, peritoneo, aleta, escama, presencia de órganos internos, sangre y otras manchas, deshidratación, parásitos enquistados o no, presencia de cuerpo extraño (orgánica o no)
Textura	Descongelado: carne firme Cocido: textura suave	Textura fibrosa y flácida, exudación
Olor	Congelados: sin olor Descongelado: leve y característico	Amoníaco y de olor fuerte
Sabor / Gusto	Cocido: sabor normal y específico	Amoníaco, sabor amargo o fuerte

Especificaciones de Empaque

Empaque Principal:

En contacto directo con el producto.
Material de empaque: Lámina de plástico azul.
Apto para congelador.
Grado alimenticio de acuerdo al reglamento 1935/2004 de la UE, la cual establece los requerimientos generales para todos los materiales en contacto con los alimentos y el reglamento 10/2011 de la UE y sus correspondientes modificaciones sobre los materiales y objetos plásticos destinados a estar en contacto con los alimentos.
Nunca serán engrapadas, selladas o cerradas con un cuerpo extraño como cinta adhesiva.

Empaque Secundario:

En contacto indirecto con el producto.
Material de empaque: Caja de cartón resistente.
Apto para congelador.
Nunca serán engrapadas o cerradas con cintas de nylon.
Está permitido el uso de cinta adhesiva de color con adhesivo resistente a la humedad.



Dimensiones

FORMATO	LARGO	ALTO	ANCHO
3 X 7 KG	49 cm	26,5 cm	19 cm

FORMATO	LARGO	ALTO	ANCHO
1 X 10 KG	69 cm	5,5 mm	29,5 mm

Información Destacada

- El producto no contiene glúten.
- No contiene ingredientes genéticamente modificados.
- Contiene ingredientes de origen animal.
- No contiene leche, derivados de leche ni rastros de lactosa.
- No contiene Soja, derivados de Soja, ni rastros de Soja.
- No contiene huevo, derivados de huevo, ni rastros de huevo.
- Alérgenos: contiene pescado, contiene rastros de alérgenos "típicos" en los productos derivados del pescado. (Según la legislación Europea EL PESCADO ES UN ALÉRGENO, también los moluscos y crustáceos.)
- No contiene tartrazina ni ningún otro colorante artificial.



SIN
GLÚTEN



SIN
OGM



SIN
LACTOSA



ALÉRGENOS
CONTIENE PESCADO



SIN
HUEVO

Información Nutricional

	*Valores Medios: 100 Gr
VALOR ENERGÉTICO	63,90 Kcal
HIDRATOS DE CARBONO	0 g
PROTEÍNAS	11,93 g
GRASAS TOTALES	1,80 g
GRASAS SATURADAS	0,35 g
GRASAS MONOINSATURADAS	0,43 g
GRASAS POLIINSATURADAS	0,46 g
COLESTEROL	67 mg
FIBRA ALIMENTARIA	0 g
AGUA	86,30 g
ALCOHOL	0 g
CALCIO	33,10 mg
SODIO	101 mg
POTASIO	294 mg
FÓSFORO	142 mg
HIERRO	1,10 mg
MAGNESIO	25,10 mg
YODO	27 ug
ZINC	0,37 mg

*Valores energéticos y nutricionales por 100g de producto. Valores variables según época de captura.

Condiciones de Conservación

Mantener a una temperatura inferior a -18°C 24 horas en el refrigerador a 0°C.

3 días en el compartimiento a hielo del refrigerador a -5°C 24 meses a -18°C.

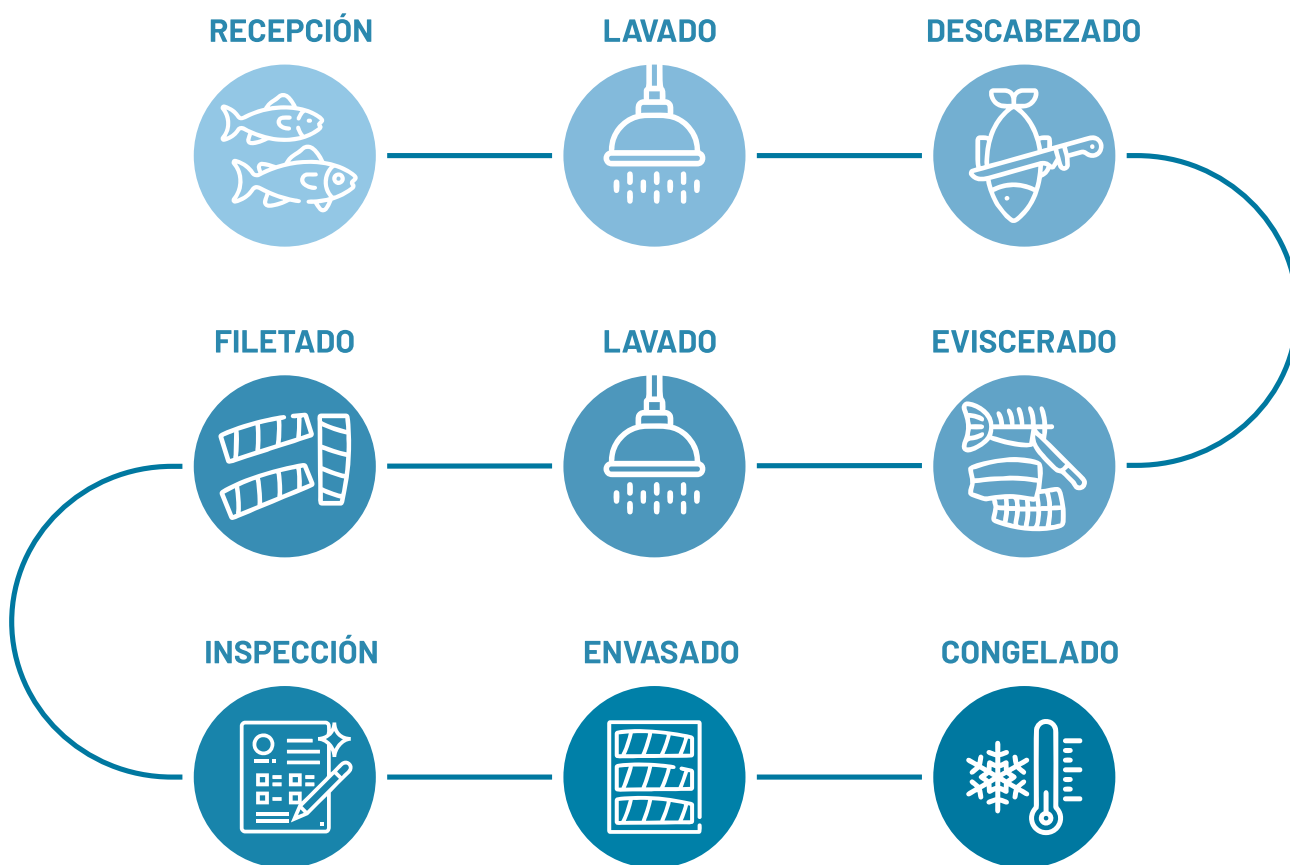
Una vez descongelado consumir en 24 horas.
No volver a congelar.

Período de Caducidad o Consumo Preferente

24 meses a partir de la fecha de envasado.

Descripción del Proceso

- 1 - Captura:** el arrastre no debe ser prolongado aunque haya poca captura. Se descartan las especies acompañantes.
- 2 - Lavado:** se realiza en forma de lluvia con agua de mar y se conserva a temperaturas bajas para su correcto cuidado.
- 3 - Traslado:** se colocan los cajones con Merluza en el camión equipado con refrigeración, donde serán transportados a la Planta.
- 4 - Recepción:** Se descargan los cajones con Merluza a la Planta.
- 5 - Lavado:** se realiza en forma de lluvia con agua dulce higienizando todo el pescado.
- 6 - Descabezado:** se retira la cabeza del pescado entero.
- 7 - Eviscerado:** se retiran las vísceras del pescado descabezado.
- 8 - Lavado:** se realiza en forma de lluvia con agua dulce higienizando todo el pescado eviscerado y descabezado.
- 9 - Fileteado:** consiste en lograr unos filetes uniformes en espesor, retirando las espinas visibles y toda la piel.
- 10 - Inspección:** se realizan los controles según la ley y las normativa vigentes.
- 11 - Clasificación:** se clasifica de acuerdo al tamaño y peso.
- 12 - Envasado:** una vez aprobada la inspección, comienza el envasado. Se pesa y coloca de forma interfoliada en una lámina de plástico azul cubriendo todo el producto con la misma.
- 13 - Enmastado en bloques** interfoliados de 7 Kg netos, colocando número de lote, fecha de producción y vencimiento.
- 14 - Congelación:** se congela en túnel estático.
- 15 - Se deposita en bodega** a una temperatura de -22°C hasta su desembarco.



Información del Etiquetado

FROZEN HAKE FILLETS

NOMBRE CIENTÍFICO / SCIENTIFIC NAME: **MERLUCCIOUS HUBBSI**CALIBRE / SIZE: **(1)**ÁREA DE CAPTURA / CATCH AREA: **ZONE FAO N° 41 SOUTHWEST ATLANTIC OCEAN**PESO NETO / NET WEIGHT: **(2)**PAÍS DE ORIGEN / COUNTRY OF ORIGIN: **ARGENTINA**LOTE N° / BATCH N°: **(3)**FECHA DE PRODUCCIÓN / PRODUCTION DATE: **(4)**FECHA DE VENCIMIENTO / EXPIRY DATE: **(5)**MANTENER ALMACENADO A **TEMPERATURAS INFERIORES A** / KEEP STORED AT **TEMPERATURES BELOW -18°C****UNA VEZ DESCONGELADO, CONSUMIR DENTRO DE LAS 24 HORAS. NO VOLVER A CONGELAR.****ONCE DEFROZEN, CONSUME WITHIN 24 HOURS. DO NOT REFREEZE.**EMPRESA EXPORTADORA / EXPORTING COMPANY: **TRITON PATAGONIA - MAR DEL PLATA - ARGENTINA**NOMBRE DEL PRODUCTOR / PRODUCER NAME: **(6)**N° DE ESTABLECIMIENTO AUTORIZADO / AUTHORIZED ESTABLISHMENT: **(7)**IMPORTADOR / IMPORTED BY: **(8)****(1)** Indica la graduación del producto envasado**(2)** Indica el tamaño del envasado interfoliado. 1x7 Kg, 2x7 Kg, 3x7 Kg o 1x10 Kg**(3)** Indica el número de Lote correspondiente a la fecha de producción del producto envasado**(4)** Indica la fecha de producción en formato DIA/MES/AÑO**(5)** Indica la fecha de vencimiento en formato DIA/MES/AÑO correspondiente a la fecha de producción + 24 meses**(6)** Indica el nombre completo y dirección del establecimiento productor**(7)** Indica el número de planta productora autorizada por la UE**(8)** Indica el nombre completo y dirección del importador

Información de la Merluza Argentina

La Merluza argentina (*Merluccius Hubbsi*) es un pez de la familia de los merlúcidos, que habita la costa oriental del Cono sur, desde los 28° de latitud sur hasta la zona de las Islas Malvinas.

Posee una coloración gris claro en la cabeza y dorso, y color blanco tiza en la zona del vientre. Es de cuerpo fusiforme, con la cabeza corta y de forma cónica.

Las aletas pectorales son cortas y anchas; presenta dos aletas dorsales, la primera con 9 a 12 espinas y la segunda con 34 a 40, y una aleta pélvica de 36 a 41. La aleta caudal es trunca. Las escamas son de buen tamaño. Las tallas máximas se registran en las hembras de la especie, que superan en tamaño a los machos a partir del tercer año de vida, alcanzando hasta 95 cm de largo

frente a los 60 cm de los machos. Se reproduce casi todo el año, con dos períodos más marcados, durante el invierno cerca de la costa de Cabo Frio, en Brasil y en verano en la costa norte de la Patagonia argentina. Habita a una profundidad media de 200 m2, en temperaturas en el orden de los 5°. Se concentra durante el verano en las aguas poco profundas al sur del paralelo 40, retornando al norte en el invierno.

El macho alcanza su madurez con alrededor de 36 cm y con 40 cm en hembras. Se alimenta de peces más pequeños (anchovetas, otras merluzas, etc.) calamares, zooplancton y también de especies que están sobre la superficie por la noche.

Zona de hábitat de Merluccius Hubbsi**Información de la Ficha Técnica**

Por medio de la aprobación de la presente ficha técnica, **TRITON PATAGONIA** se compromete a garantizar el seguimiento de las regulaciones nacionales y europeas.

La mercadería que se describe en la presente ficha técnica deberá cumplir las siguientes regulaciones: El autocontrol de los certificados HACCP y actualización de los mismos.

Correcto etiquetado y presentación.

Adecuación y correcta higiene de los materiales destinados a estar en contacto con los productos alimenticios.

Los controles de inspección apuntados a garantizar el respeto de los pesos declarados y la completa conformidad a la ficha presentada. Estar actualizado de todas las regulaciones de la UE e informar a los clientes de las mismas, con el fin de permitir los ajustes adecuados (formulación, etiquetado).

Asegurar toda la documentación necesaria para

permitir la trazabilidad de los lotes producidos y la verificación de la calidad especificada.

TRITON PATAGONIA garantizará la aplicación de los controles necesarios y los procedimientos específicos necesarios para certificar la ausencia de partes extrañas de cualquier naturaleza en el producto final, empleando instrumentos adecuados, como los detectores de metales.

Proporcionar productos libres de organismos modificados genéticamente (GMO).

TRITON PATAGONIA certifica que las características técnicas mencionadas anteriormente se han observado y evaluado por el mismo, en base a su propia capacidad específica.