

MEMORIA DESCRIPTIVA

PRODUCTO	FILETES DE MERLUZA – SIN PIEL, SIN ESPINAS, CONGELADOS - PRODUCTO CRUDO
MARCA	Ártico
ELABORA	Congelados Ártico S.A. R.N.E. 02-030.570 Guanahani 3449 Mar del Plata. Buenos Aires, Argentina.
INDUSTRIA	Argentina
IMPORTA	Maosol S.A. Joaquín de la Sagra 2750. Montevideo, Uruguay
Nº REGISTRO	I.M. S.R.A: Nº 18092/12. DINARA Nº R.S. 000019
PRESENTACIÓN	<i>Envase primario:</i> Bolsa impresa de BOPP / PE (cara en contacto con alimento), se adjunta certificado Pesos netos: de 200 g a 2 kg
INGREDIENTES	Filetes de merluza sin espinas (Merluccius hubbsi)
DESCRIPCIÓN	Se entiende por productos pesqueros a los pescados, los crustáceos y los moluscos de agua dulce o salada, destinados a la alimentación humana, y sus símiles y sucedáneos. Los mismos pueden ser considerados enteros, como partes o trozos o pueden ser utilizados para la elaboración de otros productos. Por filetes se entiende los músculos laterales del pescado obtenidos por corte neto. Puede estar desprovisto de piel y presentarse con o sin espinas. Este producto consiste en filetes de merluza (Merluccius hubbsi) sin piel y sin espinas, congelados, envasados en bolsas impresas de BOPP/PE, que deben ser conservados en freezer a -18°C. Se adjunta certificado de DINARA.
ELABORACIÓN	Los filetes de pescado son recepcionados y controlados, y van a las cámaras de almacenamiento (según sea fresco o congelado) hasta su utilización. Cuando empieza la elaboración, los filetes se enjuagan en agua y son emprolijados, se seleccionan y congelan por sistema IQF. Una vez congelado se envasa por peso en bolsas de BOPP/PE que son acondicionadas en cajas master de cartón corrugado, se pasan por detector de metales y almacenan en cámaras de -25°C a -30°C hasta su despacho.
CARACTERES ORGANOLÉPTICOS	<u>Aspecto:</u> filete blanco característico, sin piel y sin espinas <u>Olor/sabor:</u> suave característico a pescado
METALES PESADOS	As < 0,052 ppm (límite 1 ppm) Cd < 0,020 ppm (límite 0,1 ppm) Pb < 0,058 ppm (límite 0,3 ppm) Hg < 0,037 ppm (límite 0,5 ppm)
MICROBIOLÓGICO	Recuento de aerobios mesófilos totales < 500.000 ufc/g Recuento de coliformes totales < 100 ufc/g Recuento de coliformes fecales < 1 ufc/g Ausencia de Salmonella en 25 g
FISICOQUÍMICO	NBVT < 30 mg / 100 g músculo Histamina < 100 mg/ kg de músculo

VIDA ÚTIL 1 año. Lote, elaboración y vencimiento (conservado a -18°C): día/mes/año (impresos). Una vez descongelado no volver a congelar.

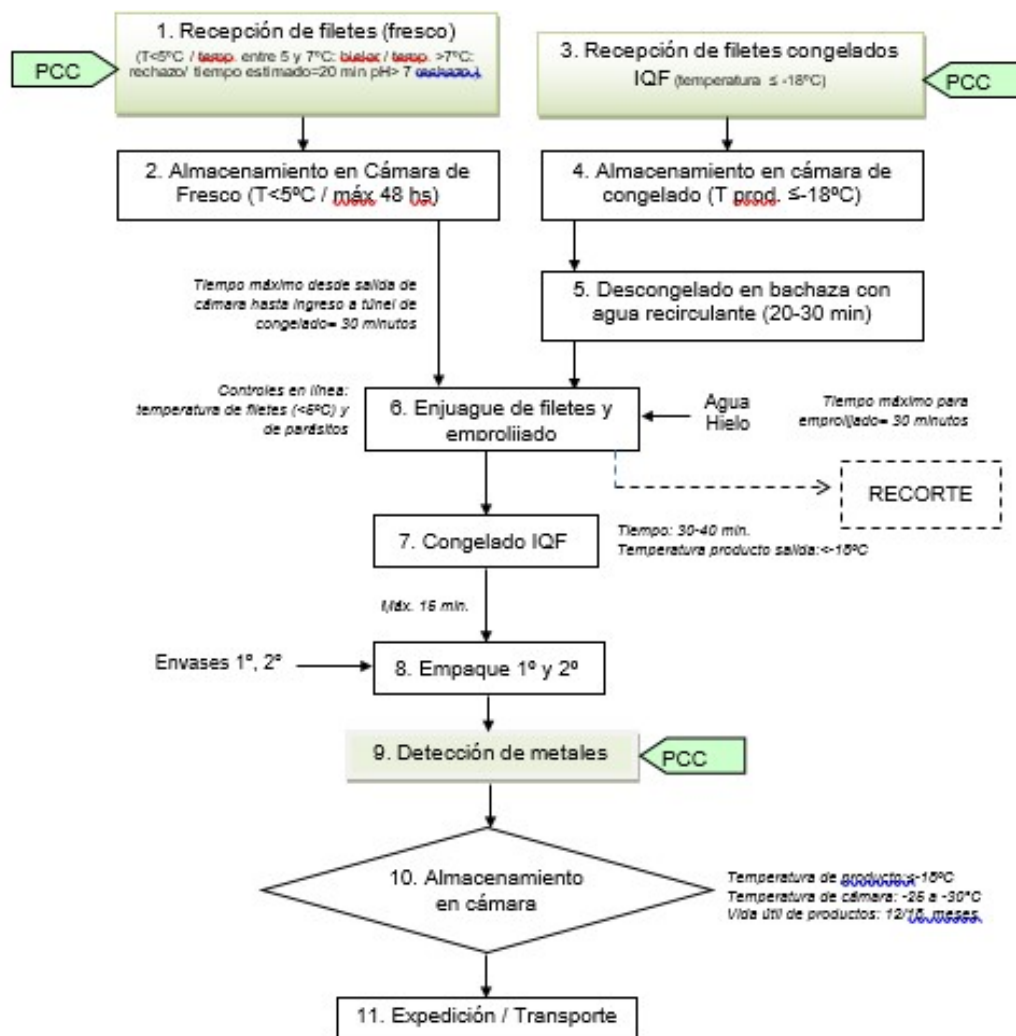
CONSERVACIÓN En heladera (4°C): 24 horas
En congelador (-4°C): 7 días
En freezer (-18°C): 12 meses

PREPARACIÓN Impresa en el envase

NUTRICIONAL El cuadro nutricional según MERCOSUR/GMC/RES N° 46/03 se encuentra impreso en el envase

OCTÓGONOS No aplica, no tiene agregados

FLUJOGRAMA




ADA PAOLILLO NEIRA
Química Farmacéutica