

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

## Bogavante crudo congelado HPP IVP Tail &amp; Claw, Knuckle (pesos variables 120 g - 200 g +)

Version: 3

1	Nombre del producto	Bogavante crudo congelado HPP IVP Tail & Claw, Knuckle (pesos variables 120 g - 200 g +)		
2	Fuente de Materia Prima	Pescado en la naturaleza FAO 21– Certificación MSC de Nueva Escocia: MSC-C-55691		
3	Características importantes del producto final	La carne de cola de bogavante crudo congelado HPP se empaqueta en un lado y un juego de garras y nudillos se empaquetan juntos en el otro lado del paquete		
4	Ingredientes	Bogavante vivo ( <i>Homarus americanus</i> )		
5	Tipo de langosta utilizada:	Depende del peso y la dimensión del producto final		
6	Procesando	Los bogavantes vivos se procesan a través de una unidad HPP (procesamiento de alta presión), la carne se extrae manualmente del caparazón (cuando sea necesario), la cabeza y la pierna se separan (cuando sea necesario), los intestinos se extraen, luego se pesan y empaquetan, se sellan al vacío en bolsas termoformadas y se congelan con CO <sub>2</sub> . . Embalado en cajas estándar, paletizado y almacenado en cámaras frigoríficas.		
7	Tipo de paquete	Paquete de vacío doble		
8	<b>Peso (# basado en el peso neto mínimo mencionado a continuación)</b>			
		1 x cola	2 x Pinzas; 2 x Codos	
	Rango de peso: lb (gramos)	Tamaño mínimo del paquete (120 g - 140 g) en incrementos de 20 g y hasta 200 g +		
	Peso neto mínimo lb (g)	0.26 (120)		
	Peso neto máximo lb (g)	0.308 (140)		
	Paquetes mínimos / 10lb caja principal	38 # (se puede empaquetar según el número específico del cliente)		
	Peso neto total declarado de una caja lb (kg)	Euro Box	Caja principal	
		4.4 (2)	10 (4.5)	

<b>Dimensiones</b>				
<b>9</b>	Paquete interior (Bolsas termoformadas empacadas gemelas al vacío) mm	195 x 150 x 20 (es posible una variación de +/- 7 mm en altura/profundidad debido al grosor de la cola)		
	Caja principal - dimensión (interior) mm	<b>Euro Box</b>	<b>Caja principal</b>	
		390 x 260 x 80	10lb = 584 x 291 x 78	
	Cajas / Palet	<b>Euro / Euro 1</b>	<b>American (A)</b>	<b>Euro (E)</b>
		<b>153</b>	<b>10lb = 96</b>	<b>10lb = 78</b>
	Palet mm (largo x ancho x alto)	<b>Euro / Euro 1 €</b>	<b>American €</b>	
		<b>1200 x 800 x 140</b>	<b>1219 x 1016 x 120.65</b>	
	máx. Altura de palet pies (mm)	<b>6 (1828)</b>		
	Ti Hi	<b>17 x 9</b>	<b>A= 16*6 E= 17x 4 (+10)</b>	
<b>Material de embalaje (*solo se utiliza para un tipo de producto específico)</b>				
<b>Material de embalaje (*solo se utiliza para un tipo de producto específico)</b>				
<b>Tipo</b>	<b>Material</b>	<b>Aprobación</b>		
Paquete sellado al vacío (primario)	4,5 mil y 8 mil -Coextrusión: Nylon - Evoh - lldpe/mpe	Cumplimiento de las normas CFIA, FDA, UE. Certificación de terceros de GFSI. Evaluación de riesgos de proveedores. Sin control interno		
*Mangas (primario)	Bolsa de 3 mil. Polietileno	Cumplimiento de las normas CFIA, FDA, UE. Evaluación de riesgos de proveedores. Sin control interno		
*Bolsa de polietileno azul/revestimientos de polietileno (primario)	Polietileno, código de reciclaje 4.	Cumplimiento de las normas CFIA, FDA, UE. Certificación de terceros de GFSI. Evaluación de riesgos de proveedores. Sin control interno		
<b>10</b>				

	*Cartón (bandeja encerada/no encerada)	Corrugado troquelado genérico	TAPPI/ estándar de prueba equivalente. Certificación de terceros GFSI. Evaluación de riesgos de proveedores. Sin pruebas internas.
	Caja de cartón principal	Corrugado troquelado genérico	TAPPI/ estándar de prueba equivalente. Certificación de terceros GFSI. Evaluación de riesgos de proveedores. Sin pruebas internas.
	Palet	Madera	NIMF 15 Tarima tratada. Sello de la CIPF. Evaluación de riesgos de proveedores.
	borde del tablero	Múltiples capas de cartón reciclado pegadas	Proveedor aprobado
	Envoltura retráctil / envoltura de plástico.	LLDPE (Polietileno Lineal de Baja Densidad)	Proveedor aprobado
	Cubierta de poliéster azul	LLDPE. BHT (Butilhidroxitolueno) Libre	Proveedor aprobado
11	<b>Cómo se utilizará el producto final</b>	Una vez descongelados no recongelar y consumir en 24 horas. Cocido completamente antes de su uso. La temperatura interna debe ser de al menos 75 °C/165 °F	
12	<b>Duración</b>	36 meses a partir de la fecha de fabricación	
13	<b>Dónde se venderá el Producto</b>	America, Asia, Europa, Australia (varia el país)	
14	<b>Storage control</b>	(control de almacenamiento)	
15	<b>Control distribución</b>	Mantener congelado. Mínimo -18 °C (-0,4 °F)	
16	<b>Etiquetado</b>	Las cajas maestras están impresas con la descripción del producto o tienen una etiqueta, peso neto, empaquetado para el cliente/embalado por el proveedor, especie, país de origen, temperatura de almacenamiento y cualquier otra marca que se considere necesaria para cumplir con las normas internacionales y SFCR.	
17	<b>Normas organolépticas</b>	Color: Rojo y variaciones de rojo con carne blanca asociado con la carne de langosta (tonos claros a oscuros) Olor: Mariscos frescos, olor a océano Sabor: Fresco, Dulce, ligeramente salado, sabor a marisco Textura: Firme, carnosa, succulenta	

Análisis Microbiológicos (Frecuencia: Mensual 5/6 muestras)		
Se envían muestras regulares de productos a un laboratorio externo acreditado (ISO / IEC17025) para análisis microbiológicos. Todos los estándares microbiológicos aplicados por Gidney Fisheries cumplen o superan los aplicados por los organismos reguladores de Canadá y el destino de envío del producto.		
Análisis	Objetivo	Metodo
Salmonella sp. (A/P) [/25g]	Ausente (Presente / Ausente)	PetriFilm - Recuento de Escherichia Coli y coliformes en productos alimenticios e ingredientes alimentarios basado en el Método MFHPB-34
estafilococo Aureus (Recuento) [UFC/g]	<1000	PetriFilm - Recuento de Staphylococcus Aureus en alimentos y muestras ambientales usando 3M PetriFilm basado en el Método MFHPB-21
Escherichia coli / E. coli (counts) [CFU/g]	< 4	PetriFilm - Recuento de Escherichia Coli y coliformes en productos alimenticios e ingredientes alimentarios basado en el Método MFHPB-34
Coliformes totales (recuentos) [UFC/g]	10 or Below	PetriFilm - Recuento de Escherichia Coli y coliformes en productos alimenticios e ingredientes alimentarios basado en el Método MFHPB-34
Recuento estándar en placa [UFC/g]	< 100000	PetriFilm - Enumeración de bacterias aeróbicas en alimentos según el método oficial AOAC 2015.13
<b>Vibrio parahaemolyticus [MPN/g] (solo se realiza a pedido del cliente)</b>	< 3	Número más probable: detección, aislamiento y enumeración de Vibrio parahaemolyticus y/o Vibrio vulnificus en pescados y mariscos según MFLP-37

**Carne de Bogavante Crudo Congelado HPP - T +CK**

19	<b>Metales pesados (frecuencia: bianual)</b>		
	Cadmio (total) [mg/kg]	< 0.5	Digerido ICP-OES - Método 200.7 Elementos traza en agua, sólidos y biosólidos por ICP-AES - Agencia Ambiental de EE. UU. Reglamento CE 1881/2006
	Plomo (total) [mg/kg]	< 0.5	
	Mercurio (total) [mg/kg]	< 0.5	
20	<b>Valores nutricionales (Tamaño estimado de la porción 100 g)</b>		
	Energía (calorías)%	72	
	Contenido de grasa total (peso en peso)%	0.51	Hidrólisis ácida- AOAC 948.15
	Carbohidratos (peso en peso)%	0.82	
	Fibras (peso en peso)%	0.82	
	Proteína (peso en peso)%	15	Digestión en bloque - Proteína cruda en la carne - AOAC 981.10
	Sal (g) (=sodio x 2,5)	1.1	
	El pescado y los productos pesqueros son productos de la naturaleza. Los valores nutricionales pueden variar según la estación, el sexo y la edad. Los datos anteriores son valores medios, extraídos de bases de datos y son valores indicativos/aproximados		
	<b>Defectos</b>		
	21	Cartilago	Max. 2pcs/lbs (>5mm)
	Piezas de concha	Max. 2pcs/lbs (>5mm)	
22	<b>Estándar de lanzamiento del producto final</b>		
	Método de muestreo AQL 6.5 (nivel de inspección 1 y 2). Todas las muestras deben aprobarse y cualquier desviación debe ser notificada al gerente correspondiente.		
		<b>Método</b>	<b>Criterios de liberación</b>
	Contaminación (B,C,P)	Detector de metales visual y calibrado	Todo producto debe pasar el detector de metales. La inspección visual de todas las muestras debe pasar
	Temperatura del producto	Sonda de temperatura calibrada	Todo producto debe estar por debajo de -18 °C/-0,4 °F

**Carne de Bogavante Crudo Congelado HPP - T +CK**

	Código de fecha y sello del paquete	Visual con compresión	Comprobación de fecha, registro de empresa. número. Todas las muestras deben pasar
	Etiqueta de caja maestra	Comprobación visual	Fechas, reg. No. y las especificaciones del cliente deben ser claras y
	Sello de la caja principal	Inspección visual	Sin bultos ni cajas rotas. Bien sellado. Todas las muestras deben cumplir
23	<b>Alergenos</b>		
	Solo crustáceos.		
	<b>Detalles del código de barras GS1 (disponible a pedido)</b>		
24	<b>Compañía GS 1 Número</b>		
	<b>Código de producto</b>		
	<b>Prefijo GS1 AI en uso</b>		

