

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Carne de cola IVP de Bogavante cruda congelada HPP

(peso variable de 2 oz a 20 oz +)

Version: 3

1	Nombre del producto	Carne de cola IVP de Bogavante crudo congelado HPP (peso variable de 2 oz a 20 oz +)	
2	Fuente de Materia Prima	Pescado en libertad FAO 21– Nueva escocía MSC Certificado: MSC-C-55691	
3	Características importantes del producto final	La carne de cola de Bogavante cruda congelada HPP se envasa en un paquete individual.	
4	Ingredientes	Bogavante vivo (<i>Homarus americanus</i>)	
5	Tipo de bogavante usado:	Depende del producto final, el peso y las dimensiones	
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 envasan, se sellan al vacío en bolsas termoformadas y se congelan con CO ₂ . . Embalado en cajas estándar, paletizado y almacenado en cámaras frigoríficas.	
7	Tipo de paquete	Paquete al vacío doble	
8	Peso (# basado en un peso neto mínimo mencionado abajo)		
		Cola	Cola
	Rango de peso: oz (gramos)	Paquete mínimo tamaño (2-3oz), en incrementos de 1oz y hasta 10oz	
	Peso mínimo Neto oz (g)	2 (56.7)	2 (56.7)
	Peso máximo neto oz (g)	3 (85)	3 (85)
	Mínimo de paquetes/ 10lb máster	34 (68 tcolas) #	
	Peso neto total declarado de una caja lb (kg)	Euro caja 4.4 (2)	Caja principal 10lb 10 (4.5)

Dimensiones				
9	Paquete interior (Bolsas termoformadas empaçadas 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	Euro Box	0	
		390 x 260 x 80	10lb = 584 x 291 x 78	
	Cajas / Palet	Euro / Euro 1	American (A)	Euro (E)
		153	10lb = 96	10lb = 78
	Pallet mm (L x W x H)	Euro / Euro 1 €	American	
		1200 x 800 x 140	1219 x 1016 x 120.65	
	Max. altura Palet en pies (mm)	6 (1828)		
	Ti Hi	17 x 9	A= 16*6 E= 17x 4 (+10)	
Material de embalaje (*solo se utiliza para un tipo de producto específico)				
Tipo	Material	Aprobación		
Paquete sellado al vacío (primario)	4.5 mil & 8 mil -Coextrusion: 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 (primaria)	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		
10				

	*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	Corrugado troquelado genérico	TAPPI/ estándar de prueba equivalente. Certificación de terceros GFSI. Evaluación de riesgos de proveedores. Sin pruebas internas.
	Palet	Madura	NIMF 15 Tarima tratada. Sello de la CIPF. Evaluación de riesgos de proveedores.
	Marco 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	Cómo se utilizará el producto final	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	Duración	36 meses a partir de la fecha de fabricación	
13	Dónde se venderá el Producto	America, Asia, Europa, Australia (los países varían)	
14	control de almacenamiento	Mantener congelado. Mínimo -18 °C (-0,4 °F)	
15	Control de distribución	Mantener congelado. Mínimo -18 °C (-0,4 °F)	
16	Etiquetado	Las cajas principales 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	Normas organolépticas	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 cumplen o superan los aplicados por los organismos reguladores de Canadá y el destino de envío del producto.		
Analisis	Objetivo	Método
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 (recuentos) [UFC/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
Vibrio parahaemolyticus [MPN/g] (solo se realiza a pedido del cliente)	< 3	Número más probable: detección, aislamiento y enumeración de Vibrio parahaemolyticus y/o Vibrio vulnificus en pescados y mariscos según MFLP-37

19	Metales pesados (frecuencia: bianual)		
	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	Valores nutricionales (Tamaño estimado de la porción 100 g)		
	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		
21	Defectos		
	Cartílago	Max. 2pcs/lbs (>5mm)	
	Piezas de concha	Max. 2pcs/lbs (>5mm)	
22	Estándar de lanzamiento del producto final		
	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.		
		Método	Criterios de liberación
	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

	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 principal	Comprobación visual	Fechas, reg. No. y las especificaciones del cliente deben ser claras
	Sello de caja principal	Inspección visual	Sin bultos ni cajas rotas. Bien sellado. Todas las muestras se cumple esto
23	Alérgeno		
	Solo crustáceos.		
	Detalles del código de barras GS1 (disponible a pedido)		
24	Compañía GS 1 Número		
	Código de producto		
	Prefijo GS1 AI en uso		

