

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Bogavante crudo congelado HPP IVP Split CKI (pesos variables 150 g - 200 g, hasta 400 g)

Version: 3

1	nombre del producto	Bogavante crudo congelado HPP IVP Split CKI (pesos variables 150 g - 200 g, hasta 400 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	Un bogavante se parte en dos mitades. Se inserta una carne de garra y nudillo en cada mitad después de lavar el estante y se envasa individualmente en un paquete	
4	Ingredientes	Bogavante vivo ( <i>Homarus americanus</i> )	
5	Tipo de bogavante usado para:	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 CO2. . Embalado en cajas estándar, paletizado y almacenado en cámaras frigoríficas.	
7	Tipo de paquete	Un paquete al vacío con funda	
8	<b>Peso (# basado en el peso neto mínimo mencionado a continuación)</b>		
	Rango de peso: lb (gramos)	Tamaño mínimo del paquete (150 g - 200 g) en incrementos de 50 g y hasta 400 g	
	Peso neto mínimo lb (g)	0.33 (150)	
	Peso neto máximo lb (g)	0.44 (200)	
	Paquetes mínimos / 10lb caja principal	30 # (se puede empaquetar según el número específico del cliente)	
	Peso neto total declarado de una caja lb (kg)	Cake Box (tapa blanca + fondo marrón) específico del cliente	Caja principal
	10 (4.5)	10 (4.5)	

<b>Dimensiones</b>				
<b>9</b>	Paquete interior (Bolsas termoformadas empacadas iguales 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 (interior) mm	<b>Cake Box (tapa blanca + fondo marrón) específico del cliente</b>	<b>Caja principal</b>	
		<i>Suministrado por el cliente</i>	10lb = 584 x 291 x 78	
	Cajas / Palet	<b>Euro / Euro 1</b>	<b>American (A)</b>	<b>Euro (E)</b>
		<b>87</b>	<b>10lb = 96</b>	<b>10lb = 78</b>
	Palet mm (largo x ancho x alto)	<b>Euro / Euro</b>	<b>American (A)</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>12 x 7.3</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>Tipo</b>	<b>Material</b>	<b>Aprobación</b>	
<b>10</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	

	*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 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.
	limite 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 volver a congelar y consumir dentro de las 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 (países varian)	
14	<b>control de almacenamiento</b>	Mantener congelado. Mínimo -18 °C (-0,4 °F)	
15	<b>Control de distribución</b>	Mantener congelado. Mínimo -18 °C (-0,4 °F)	
16	<b>Etiquetado</b>	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	<b>Normas organolépticas</b>	<p>Color: Rojo y variaciones de rojo con carne blanca asociado con la carne de langosta (tonos claros a oscuros)</p> <p>Olor: Mariscos frescos, olor a océano</p> <p>Sabor: Fresco, Dulce, ligeramente salado, sabor a marisco</p> <p>Textura: Firme, carnosa, succulenta</p>	

<b>Análisis Microbiológicos (Frecuencia: Mensual 5/6 muestras)</b>		
<p>Se envían muestras regulares de productos a un laboratorio externo acreditado (ISO / IEC17025) para análisis microbiológicos.</p> <p>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.</p>		
<b>Análisis</b>	<b>Objetivo</b>	<b>Método</b>
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 menor	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><i>Vibrio parahaemolyticus [MPN/g] (solo se realiza a pedido del cliente)</i></b>	< 3	Número más probable: detección, aislamiento y enumeración de Vibrio parahaemolyticus y/o Vibrio vulnificus en pescados y mariscos según MFLP-37

19	<b>Metales fuertes (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		
21	<b>Defectos</b>		
	Cartílago	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

	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 caja principal	Inspección visual	Sin bultos ni cajas rotas. Bien sellado. Todas las muestras deben cumplir
23	<b>Alergenenos</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>GS1 AI prefix in use</b>		

