

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Carne de bogavante crudo congelado HPP - Pinza, brazos y cola - 6 x 2 lb // 12 x 1 lb

Version: 3

1	nombre del producto	Carne de Bogavante crudo congelado HPP - Pinza rota, nudillo y cola - 6 x 2 lb // 12 x 1 lb	
2	Materia Prima	Pescado en libertad FAO 21- Certificación MSC de Nueva Escocia: MSC-C-55691	
3	Características importantes del producto final	La carne de los brazos de las pinzas y de la cola se extraen de un caparazón, y una vez que no están en perfectas condiciones se empaquetan en un paquete individual	
4	Ingredientes	Bogavante vivo (<i>Homarus americanus</i>)	
5	Tipo de bogavante usado:	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 envasan, 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	Paquete de vacío individual	
8	Peso.		
	Rango de peso: oz (gramos)	Basado en el tamaño del paquete mencionado anteriormente	
	Peso neto mínimo lb (g)	1 (453), 2lb (907)	
	Peso neto máximo oz (g)	N/A	
	Paquetes mínimos / 12lb principal.	1lb = 12 , 2lb = 6	
	Peso neto total declarado de una caja lb (kg)	Euro Box 4.4 (2)	Cartón principal 12 (5.4) (1lb & 2lb pack)

Dimensiones				
9	Paquete interior (Bolsas termoformadas empacadas iguales al vacío) mm	1lb = 195 x 150 x 20, 2lb = 195 x 150 x 40		
	Caja principal - dimensión (interior) mm	Euro Box	Cartón principal	
		390 x 260 x 80	12lb = 593 x 193 x 107	
	Cajas / Palet	Euro / Euro 1 (E)	American (A)	Euro (E)
		153	12lb = 120	12lb = TBD
	Palet mm (largo x ancho x alto)	Euro / Euro 1	American	
		1200 x 800 x 140	1219 x 1016 x 120.65	
	máx. Alt. palet permitida pies (mm)	6 (1828)		
	Ti Hi	E= 17 x 9	A = 12 x 10 (12lb) // 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 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)	N/A	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/ equivalent testing standard.GFSI Third party certification. Supplier Risk Assesment. No in- house testing.
	Mastor carton	Generic Die cut corrugate	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 tablerp	Múltiples capas de cartón reciclado pegadas	Proveedor aprobado
	Envoltura retráctil / envoltura de plástico	LLDPE (Polietileno Lineal de Baja Densidad)	Proveedor aprobado
	Blue Poly cover	Cubierta de poliéster azul	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	América, Asia, Europa, Australia (los países varían)	
14	control de almacenamiento	Mantener congelado. Mínimo -18 °C (-0,4 °F)	
15	Control 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	<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>	



Microbiology Analysis (Frequency: Monthly 5/6 samples)		
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	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 menos	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 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 y
	Sello de caja principal	Inspección visual	Sin bultos ni cajas rotas. Bien sellado. Todas las muestras deben cumplir
23	Alergenos		
	Solo crustáceos.		
	Detalles del código de barras GS1 (disponible a pedido)		
24	Compañía GS 1 Número		
	Código de producto		
	Prefijo GS1 AI en uso		

