FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ARB.XIV

I – DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación comercial del Producto:	*Gambón austral (Pleoticus muelleri)*	
Denominación legal del Producto:	*Langostino*	
Especie (nombre científico):	*Pleoticus muelleri*	
Origen, Zona de captura (FAO):	*Océano Atlántico Sudoeste, Zona FAO N° 41*	
Método/Arte de Pesca	*Redes de arrastre de fondo de puertas*	
Descripción del producto	*Entero, colas y colas rotas. Congelado*	
Ingredientes:	*Gambón austral (langostino), antioxidante Metabisulfito de sodio (E-223)*	
OGM	*No posee*	
Irradiación	*No posee*	
Alérgenos:	*Crustáceos* *E-223 (Metabisulfito de Sodio)*	
Talla-Calibre:	*L1 =10/20 PZA/KG* *L2 =21/30 PZA/KG* *L3 =31/40 PZA/KG* *L4 =41/60 PZA/KG* *L5 =61/80 PZA/KG* *C1 =30/55 PZA/KG* *C2 =56/100 PZA/KG* *C3 =101/150 PZA/KG* *CR = Cola rota*	
Vida útil:	*24 meses*	
Legislación aplicable:	*Normativa de SENASA y UE*	
Valores Nutricionales (por 100g):	*Valor energético (kJ/Kcal):*	*102 KJ/100 Kcal*
	Grasas totales:	*3,05 g*
	de las cuales saturadas:	*1,07 g*
	Hidratos de carbono:	*0,33 g*
	de los cuales azúcares	*1,00 g*
	Proteínas:	*19,40 g*
	Sal:	*0,22 g*
Descripción del lote:	*Identificación del barco + N° marea*	

Condiciones de Manipulación y Almacenamiento:	*Mantener a una temperatura inferior a -18°C.* *Una vez descongelado, no volver a congelar.*
Etapas de fabricación y PCC establecido en HACCP	*DECLARACIÖN DE ALERGENOS (PCC1)* *CAPTURA* *RECEPCION* *SELECCIÓN / LAVADO* *ADITIVADO* *CLASIFICACIÓN* *EMPAQUE PRIMARIO / PESAJE* *CONGELACIÓN* *EMPAQUE SECUNDARIO* *DEPÓSITO EN BODEGA* *DESEMBARCO*
Tipo de envasado/presentación	*Envase primario: Film de polietileno, cajas de cartulina parafinada por 2 Kg* *Envase secundario: Cajas master de cartón corrugado, por 12 Kg (6 estuches por 2kg)*

II – NORMAS SOBRE LA SEGURIDAD DEL PRODUCTO

Calidad Física y sensorial (Conforme a OS 36/2010, SENASA):

Temperatura del producto:	*≤ -18ºC*
Color del producto:	*Caparazón rosa a rojizo / rojizo*
Aspecto de la carne:	*Traslúcida, de color blanco*
Olor	*Suave, característico de los crustáceos*

Criterios microbiológicos

Determinación	**Límite tolerable**
Recuento de colonias aerobias mesófilas	*500.000 /g*
Enterobacterias totales	*1000 /g*
Salmonella - Shigella	*Aus/25 g*
Staphylococcus aureus	*<100 /g*
Coliformes totales (N.M.P.)	*100 /g*
E. coli	*Aus/g*

Listeria monocytogenes	*Aus/25 g*

Criterios químicos – Metales pesados

Determinación	**Límite tolerable**
Arsénico (µg/Kg)	*<1000 µg/Kg*
Mercurio (µg/Kg)	*500 µg/Kg*
Cadmio (µg/Kg)	*500 µg/Kg*
Plomo (µg/Kg)	*500 µg/Kg*

Criterio químico

SO_2 (dióxido de azufre, sulfito)	*<100 ppm*