

MERLUZA HUBBSI HGT CONGELADA
FROZEN HUBBSI HAKE HGT
newsan food

Denominación de Venta

Nombre Comercial: MERLUZA HUBBSI HGT CONGELADO A BORDO

Descripción del Producto: MERLUZA DESVICERADA, SIN CABEZA Y SIN COLA.

Nombre Científico: MERLUCCIUS HUBBSI

País de Origen: ARGENTINA

Método de Producción: CAPTURADO EN ALTAMAR

Tratamiento: CONGELADO EN TÚNEL ESTÁTICO

Conservación: EN BODEGA A -22°C PARA MANTENER EL PRODUCTO A -18°C

Sales Denomination

Commercial Name: SEAFROZEN FROZEN HAKE HGT INTERLEAVED

Product Description: SEAFROZEN HAKE HEADLESS GATED TAILLESS INTERLEAVED

Scientific Name: MERLUCCIUS HUBBSI

Country of Origin: ARGENTINA

Production Method: CAPTURED ON HIGH SEA

Treatment: FROZEN ON STATIC TUNNEL

Storage: IN CHAMBER AT -22°C, TO KEEP THE PRODUCT AT -18°C



FICHA TECNICA DE PRODUCTO / SPECIFICATIONS SHEET

MERLUZA HUBBSI HGT CONGELADA
FROZEN HUBBSI HAKE HGT

newsan food

Método de Obtención:

TANGONES - ARRASTRE CON RED DE FONDO

Obtaining Method:

OTB (BOTTOM OTTER TRAWLS)



Zona de Captura:

Zona FAO 41. Captura en Océano Atlántico Sudoeste por medio de buques autorizados, cumpliendo las regulaciones de la UE n° 1005/2008 y 1010/2009 acerca de la pesca ilegal, no reportada o no regulada.

Capture Area:

Zone FAO N° 41. Caught in South West Atlantic Ocean by approved vessels and following the EU regulations n° 1005/2008 and 1010/2009 regarding Illegal, Unreported and Unregulated fishing.



FICHA TECNICA DE PRODUCTO / SPECIFICATIONS SHEET

MERLUZA HUBBSI HGT CONGELADA
FROZEN HUBBSI HAKE HGT
newsan food

Presentación y Aspecto:

El producto se presenta con aspecto fresco, notando un claro brillo en su piel, bien lavado y con un escurrimiento normal de agua. El corte ventral y el caudal recto se realizan sin generosidades. No se perciben olores y los músculos tienen el típico color blanco al corte. Peritoneo negro, sin derrames viscerales ni coloraciones extrañas.

Se encuentra interfoliado en láminas de polietileno azul, bien presentado, logrando una excelente protección contra la deshidratación. Óptima frescura y calidad.

Presentation and Appearance:

The product is presented with fresh appearance, noticing an unclear brightness on the skin, carefully washed with a normal water runoff. Cutting straight ventral and caudal performed without generosities. Not perceived smells and the muscles have the typical white cutting. Peritoneum black, without spillage visceral or strange colors.

It's interleaved in blue polyethylene sheets, well presented, achieving excellent protection against dehydration. The freshness and quality are optima.



Formato

3 BLOQUES POR 7 KG NETOS APROXIMADOS, INTERFOLIADOS EN POLIETILENO AZUL, ENVASADOS EN 1 CAJA DE CARTÓN CORRUGADO.

Peso Neto: 21,00 KG // Peso Neto Escurrido: 21,00 KG

Format:

3 BLOCKS PER ABOUT 7 KG NET, INTERLEAVED IN BLUE POLYETHYLENE, PACKAGED IN 1 CORRUGATED CARTON.

Net Weight: 21,00 KG // Net Weight Drained: 21,00 KG

MERLUZA HUBBSI HGT CONGELADA
FROZEN HUBBSI HAKE HGT

 newsan food



Condiciones de Conservación

Mantener a una temperatura inferior a -18°C

24 horas en el refrigerador a 0°C

3 días en el compartimiento a hielo del refrigerador a -5°C

24 meses a -18°C

Una vez descongelado consumir en 24 horas. No volver a congelar

Storage Conditions

Keep stored at temperatures below -18°C

24 hours in a refrigerator at 0°C

3 days in the ice compartment of a refrigerator at -5°C

24 months at -18°C

Once defrozen, consume within 24 hours. Do not refreeze

FICHA TECNICA DE PRODUCTO / SPECIFICATIONS SHEET

MERLUZA HUBBSI HGT CONGELADA
FROZEN HUBBSI HAKE HGT


DIAGRAMA DE FLUJO

- 1) RECEPCIÓN DE LA MATERÍA PRIMA (Control Organoléptico) / RECEPTION OF THE RAW MATERIAL (Organoleptic Control).
- 2) REVISIÓN Y AGREGADO DE HIELO / REVIEW AND ADD ICE.
- 3) DEPOSITO EN CAMARA FRESCA (A una temperatura de 0 a 5° C) / DEPOSIT ON FRESH CHAMBER (Maintenance from 0 to 5° C).
- 4) LAVADO (con agua dulce en forma de lluvia) / WASHING (fresh water with rain performance).
- 5) APARTAR PARTES PARTS APTAS PARA EL PROCESO / SEPARATE PARTS SUITABLE FOR THE PROCESS.
- 6) DESCABEZADO, DESVICERADO, CORTE DE COLA. / HEADED, GUTTED, TAIL DOCKING.
- 7) PURGADO DE INMERSIÓN (Agregado de hielo, agua dulce y sal) / BLEEDING FOR IMMERSION (Added ice, fresh water and salt).
- 8) CALIBRADO POR PESO / SIZING BY WEIGHT.
- 9) PESADO, ENVASADO Y MOTAJE DE MOLDES. / WEIGHING, PACKING PACKAGING & INSTALLATION IN MOLDS.
- 10) FILM DE POLIETILENO, MOLDE, PESADO 6,50 KG. / POLYETHYLENE FILM, MOLD, HEAVY BY 6,5 KG.
- 11) TUNEL O PLACA DE CONGELADO (IQF) 1,5 – 2 Hs. / TUNNEL OR PLATE FROZEN (IQF) 1,5 – 2 Hs.
- 12) DESMOLDE. / UNMOLD.
- 13) PACKAGING SECUNDARIO (Caja de Cartón Corrugado). / SECONDARY PACKAGING (Corrugated Carton).
- 14) DEPÓSITO EN CÁMARA DE CONGELACIÓN (A temperaturas menores a -25° C). / FREEZING CHAMBER DEPOSIT (Keep at temperatures below -25° C).

Información Nutricional / Nutrition Facts

Nutrition Facts	
Serving Size 1 container (230g)	
Amount Per Serving	
Calories 220	Calories from Fat 130
% Daily Values*	
Total Fat 14g	22%
Saturated Fat 2g	10%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 45mg	15%
Sodium 660mg	28%
Total Carbohydrate 8g	3%
Dietary Fiber 2g	8%
Sugars 3g	
Protein 15g	
Vitamin A 8%	● Vitamin C 10%
Calcium 8%	● Iron 8%
* Percent Daily Values are based on a 2000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO / SPECIFICATIONS SHEET

MERLUZA HUBBSI HGT CONGELADA
FROZEN HUBBSI HAKE HGT

newsan food

Lista de Ingredientes

100% Merluza Hubbsi. No existen tratamientos con productos químicos.

No existe presencia alguna de otros alimentos o sustancias, especialmente aquellos que pueden estar asociados a diferentes tipos de reacciones alérgicas severas.

Ingredient list

100% Hubbsi Hake HGT. No chemicals treatment allowed.

There is not presence of other foods or substances, especially those known to be associated with severe allergenic reactions.

Especificaciones estándares / Microbiological specifications

<i>CRITERIO / CRITERIA</i>	<i>ESTÁNDARES / STANDARDS</i>	<i>TOLERANCIA / TOLERANCE</i>
Recuento de aerobios mesófilos (30° C) Aerobic mesophilic count (30° C)	< 200 000 ufc/g	< 500 000 ufc/g
Clostridium perfringens	< 10 ufc/g	Ninguna / None
E. coli	< 10 ufc/g	Ninguna / None
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	Ninguna / None
Salmonella (37° C)	Ninguna en 25g / None in 25g	Ninguna / None
Listeria monocytogenes	Ninguna en 25g / None in 25g	Presencia/Presence < 10 ufc/g
Vibrio cholerae	Ninguna / None	Ninguna / None
Vibrio parahaemolyticus	Ninguna / None	Ninguna / None



FICHA TECNICA DE PRODUCTO / SPECIFICATIONS SHEET

MERLUZA HUBBSI HGT CONGELADA
FROZEN HUBBSI HAKE HGT

 newsan food

Especificaciones organolépticas / Organoleptical specifications

CRITERIO / CRITERIA	ESTÁNDARES / STANDARDS	TOLERANCIA / TOLERANCE
Aspecto - Coloración	Congelado: Color blanco uniforme, totalmente sin piel Descongelado: mismo aspecto que congelado	Presencia de espinas (>10/kg), fragmentos de piel, piel gelatinosa o grasa, peritoneo, aleta, escama, presencia de órganos internos, sangre y otras manchas, deshidratación, parásitos enquistados o no, presencia de cuerpo extraño (orgánica o no)
Aspect - Colouring	Frozen: white uniform color, totally skinned off Defrosted: same aspect as frozen	Bones presence (>10/kg), skin fragments, gelatinous or fatty skin, peritoneum, fin, scale, internal organs presence, blood and other stains, dehydration, parasites encysted or not, Foreign body presence (organic or not)
Textura	Descongelado: carne firme Cocido: textura suave	Textura fibrosa y flácida, exudación
Texture	Defrosted: Firm flesh Cooked: smooth texture	Stringy and flabby texture, exudation
Olor	Congelado: sin olor Descongelado: leve y característico	Amoníaco y de olor fuerte
Smell	Frozen: none Defrosted: slight and characteristic	Ammonia and strong smelling
Sabor / Gusto	Cocido: sabor normal y específico	Amoníaco, sabor amargo o fuerte
Taste / Flavour	Cooked: normal and specific flavour	Ammonia, bitter or strong flavour

Especificaciones de empaque

Empaque Principal: En contacto directo con el producto

Material de empaque: Lámina de plástico azul

Apto para congelador

Grado alimenticio de acuerdo al reglamento 1935/2004 de la UE, la cuál establece los requerimientos generales para todos los materiales en contacto con los alimentos y el reglamento 10/2011 de la UE y sus correspondientes modificaciones sobre los materiales y objetos plásticos destinados a estar en contacto con los alimentos.

Nunca serán engrapadas, selladas o cerradas con un cuerpo extraño como cinta adhesiva.

FICHA TECNICA DE PRODUCTO / SPECIFICATIONS SHEET

MERLUZA HUBBSI HGT CONGELADA
FROZEN HUBBSI HAKE HGT


Packaging specifications

Primary packaging: Directly in contact with the product

Packaging material: Blue plastic film

Freezer Grade

Food grade in accordance with EU regulation 1935/2004 that sets up general requirements for all food contact materials & EU regulation 10/2011 and its amendments relating to plastic materials and articles intended to come into contact with food.

Never stapled, sealed or closed with a foreign body such as a rubber.

Periodo de caducidad o consumo preferente / Expiry period or preferential consumption

24 meses a partir de la fecha de envasado / 24 months from production date

DETERMINACION DE LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL

Árbol de decisiones

Pregunta 1 / Question 1

¿Se han instaurado medidas de control para el peligro considerado?
Have been established control measures for the considered hazard?

SI / YES

NO

Modificar la etapa, el procedimiento o el producto
Modify the stage, the process or product

¿Es necesario el control en esta etapa para la seguridad del producto?
Is control necessary at this stage to safety of the product?

SI / YES

Pregunta 2 / Question 2

¿Elimina esta etapa el peligro o reduce su frecuencia a un nivel aceptable?
Is this step removes the danger or reduces its frequency to an acceptable?

NO

NO



Pregunta 3 / Question 3

¿Puede tener lugar una contaminación o crecer el peligro hasta niveles inaceptables?
Can contamination occur or increase the danger to unacceptable levels?

SI / YES

NO



Pregunta 4 / Question 4

¿Puede eliminar una etapa posterior el peligro o reducir su frecuencia a un nivel aceptable?
Can eliminate the danger a later stage or reduce its frequency to an acceptable?

FICHA TECNICA DE PRODUCTO / SPECIFICATIONS SHEET

MERLUZA HUBBSI HGT CONGELADA
FROZEN HUBBSI HAKE HGT


Información destacada / Salient information

El producto no contiene Gluten / Gluten free product

No contiene ingredientes genéticamente modificados / Does not contain genetically modified organisms

Contiene ingredientes de origen animal / Contains ingredients of animal origin

No contiene leche, derivados de leche ni rastros de lactosa / Contains no milk, no milk derivatives, no lactose

No contiene Soja, derivados de Soja, ni rastros de Soja / Contains no Soy, no Soy derivatives, no traces of Soy

No contiene huevo, derivados de huevo, ni rastros de huevo / Contains no Egg, no Egg derivatives, no traces of Egg

No contiene alérgenos ni rastros de alérgenos como los frutos secos, nueces, maní o similares

Not contain allergens or traces of allergens such as nuts, walnuts, peanuts or similar

Contiene alérgenos y rastros de alérgenos típicos en los productos derivados del pescado

Contain allergens and traces of allergens typical on fish products

No contiene tartracina ni ningún otro colorante artificial / Not contain tartrazine or any other artificial coloring



Información de la ficha tecnica / Information of the specifications sheet.

Por medio de la aprobación de la presente ficha tecnica, Newsan se compromete a garantizar el seguimiento de las regulaciones nacionales y europeas.

La mercadería que se describe en la presente ficha tecnica deberá cumplir las siguientes regulaciones:

El autocontrol de los certificados HACCP y actualización de los mismos

Correcto etiquetado y presentación

Adecuación y correcta higiene de los materiales destinados a estar en contacto con los productos alimenticios

Los controles de inspección apuntados a garantizar el respeto de los pesos declarados y la completa conformidad a la ficha presentada

Estár actualizado de todas las regulaciones de la UE e informar a los clientes de las mismas, con el fin de permitir los ajustes adecuados (formulación, etiquetado)

Asegurar toda la documentación necesaria para permitir la trazabilidad de los lotes producidos y la verificación de la calidad especificada.

FICHA TECNICA DE PRODUCTO / SPECIFICATIONS SHEET

MERLUZA HUBBSI HGT CONGELADA
FROZEN HUBBSI HAKE HGT

newsan food

Newsan garantizará la aplicación de los controles necesarios y los procedimientos específicos necesarios para certificar la ausencia de partes extrañas de cualquier naturaleza en el producto final, empleando instrumentos adecuados, como los detectores de metales.

Proporcionar productos libres de organismos modificados genéticamente (GMO)

Newsan certifica que las características técnicas mencionadas anteriormente se han observado y evaluado por el mismo, en base a su propia capacidad específica.

By approving the present technical specification, Newsan commits himself to guarantee the respect of the national and European regulations concerning:

The merchandises which are object of the present specification

The self-control and HACCP procedures

Labelling and presentation

Adequacy of the materials destined to be in contact with the alimentary products

The inspection controls aimed to guarantee the respect of the declared weights and the full conformity with the present specifications

Keep updated with the EU regulations and to timely inform ours customers of eventual changes, in order to allow for suitable adjustments (formulation, labelling)

Keep all the necessary documentation to allow the traceability of the batches produced and the verification of their specified quality.

Newsan will guarantee the implementation of the necessary controls and specific procedures required to certify the absence of extraneous parts of any nature in the final product, employing appropriate instruments such as metal detectors.

To furnish products free of genetically modified organisms (GMO)

Newsan certifies that the technical characteristics above mentioned have been observed and evaluated by himself, based on his own specific capability.

