

FICHA TECNICA DE PRODUCTO / SPECIFICATIONS SHEET

**CALAMAR ILLEX CONGELADO A BORDO
SEAFROZEN ILLEX SQUID**

A) DENOMINACIÓN DE VENTA / SALE DENOMINATION

**Nombre Comercial: CALAMAR ILLEX CONGELADO A BORDO
Commercial Name: SEAFROZEN WHOLE ILLEX SQUID**

**Nombre Científico: ILLEX ARGENTINUS
Scientific Name: ILLEX ARGENTINUS**

**País de Origen: ARGENTINA
Country of Origin: ARGENTINA**

**Zona de Captura: MAR ARGENTINO, ZONA FAO 41 OCEANO ATLÁNTICO (SO)
Catch Area: ARGENTINE SEA, ZONE FAO 41 SOUTHWEST ATLANTIC OCEAN**

**Características: Calamar entero, con vísceras y seleccionados, envasados en bolsa de polietileno.
Characteristics: Whole Squid ungutted selected, packing in plastic polyethylene bag.**

**Ingredientes: CALAMAR 100% (no contiene aditivos)
Ingredients: SQUID 100% (contains no additives)**

Embalaje: Todas las partidas son envasadas en bolsas de polietileno de máximo micronaje impresa según las normas vigentes de las autoridades competentes argentinas (SENASA).

Packing: All lots are packed in polyethylene bags, printed according to current standards of relevant Argentine authorities (SENASA).



FICHA TECNICA DE PRODUCTO / SPECIFICATIONS SHEET

**CALAMAR ILLEX CONGELADO A BORDO
SEAFROZEN ILLEX SQUID**

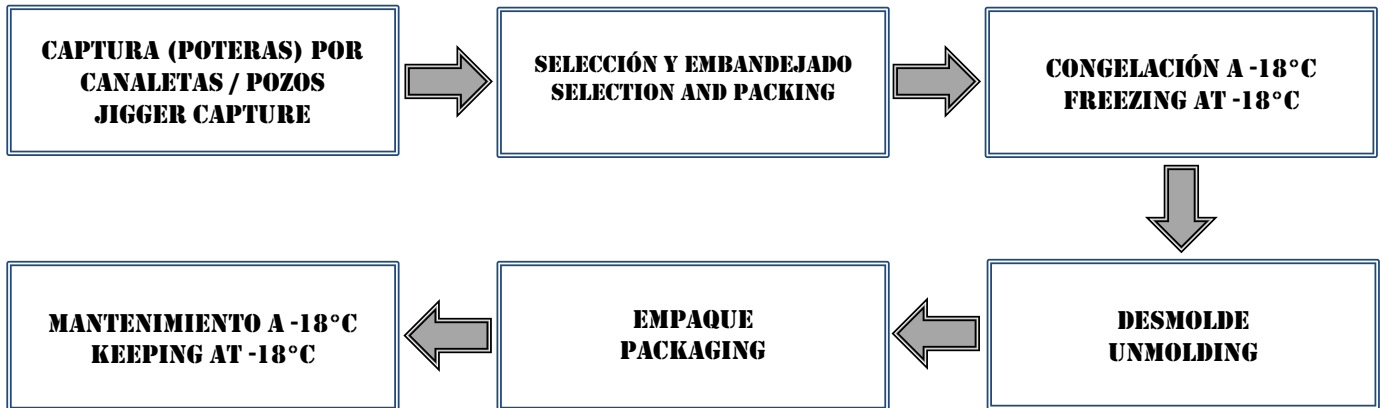
- Vida Útil:** El producto debe ser mantenido a -18° C (menos dieciocho grados centígrados) alcanzando una vida útil de 18 meses a partir de la fecha de elaboración y congelación.
- Shelf Life:** The product must be kept at -18° C (minus eighteen degrees Celsius) reaching a shelf life of 18 months from the production and freezing date.
- Etiquetado:** El etiquetado se realiza por medio de impresión del envase primario y un rótulo complementario para calidad y tamaño.
- Labeling:** The labeling is performed by printing the primary packaging and an complementary label witch indicated quality and size.
- Info. Relevante:** Al ser un producto natural que no contiene aditivos, su consumo crudo tiene un riesgo medio debido a las manipulaciones externas. Al consumirlo cocido el riesgo es mínimo ya que se supone una desaparición total de la flora propia.
- Salient Information:** Being a natural product that contains no additives, raw consumption has an average risk due to external manipulation. By consuming cooked the risk is minimal since a complete disappearance of own flora is assumed.



FICHA TECNICA DE PRODUCTO / SPECIFICATIONS SHEET

CALAMAR ILLEX CONGELADO A BORDO
SEAFROZEN ILLEX SQUID

DIAGRAMA DE FLUJO / FLOW CHART



CAPTURA: La captura se realiza por el método de poterás. Una vez desenganchadas de éstas, los calamares se deslizan por las canaletas ubicadas en cada banda. Entre este punto y el siguiente pueden producirse demoras a raíz de una gran captura o problemas operativos, acumulándose a este nivel o en pozos colectores.

CAPTURE: The captures are made by jigger method. Once captured, the squid slides to ducts located in each side. At this point, could occur delays due to a big capture or operative problems.



SELECCIÓN Y EMB: Los calamares se seleccionan según tamaño y calidad y se enmoldan en bandejas metálicas. Las bandejas se mantienen limpias en una estructura metálica (bandejero) desde donde los operarios las retiran de acuerdo a la producción pretendida.

SELEC. & PACKING: The whole squids are selected by size and quality and finally packing in metal trays. The trays are placed in a metal structure cleared for the compliance of the production objectives.

FICHA TECNICA DE PRODUCTO / SPECIFICATIONS SHEET

CALAMAR ILLEX CONGELADO A BORDO
SEAFROZEN ILLEX SQUID

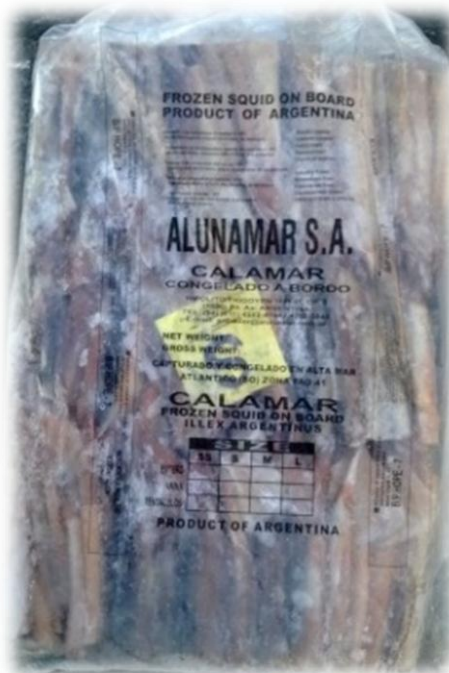


CONGELACIÓN: Las bandejas preparadas se llevan a congelación donde pertenecen aproximadamente 6 (seis) horas y el producto llega a -25°C. Las temperaturas son chequeadas mediante termógrafos centrales ubicados en sala de máquinas y registradas en planilla.

FREEZING: The metal trays are placed approximately six (6) hours at temperature of -25 ° C to obtain a complete freezing.
The temperatures are checked by thermographs plants located in the engine room and recorded on the payroll.

EMPAQUE: El empaque consiste en bolsas de polietileno impresas que se almacenan en pañol "ad hoc" y llevados a la zona de producción de acuerdo a la necesidad operativa.

PACKAGING: The packing consist in a plastic polyethylene bag printed stored in locker "ad hoc".



FICHA TECNICA DE PRODUCTO / SPECIFICATIONS SHEET

**CALAMAR ILLEX CONGELADO A BORDO
SEAFROZEN ILLEX SQUID**

MANTENIMIENTO: Las pastillas se envían a bodega de mantenimiento donde permanecen a -18°C (como mínimo). Las temperaturas de mantenimiento se controlan manualmente mediante termógrafo central ubicado en la sala de máquinas y/o entrepuerto y se generarán registros escritos a cargo del personal de máquinas.

MAINTENANCE: The packed products are send to the freezing chamber where below at -20°C (minimum temperature). The temperature is constantly controlled by a thermograph located at the machine area. All the information is registered by the trained staff.



FICHA TECNICA DE PRODUCTO / SPECIFICATIONS SHEET

CALAMAR ILLEX CONGELADO A BORDO
SEA FROZEN ILLEX SQUID

RESUMEN FLOW SHEET

ANALISIS DE PELIGROS Y RIESGOS / ANALYSIS OF HAZARDS AND RISKS

PROCESO PROCESS	PELIGROS POTENCIALES POTENTIAL HAZARDS	PELIGRO SIGNIFICATIVO SIGNIFICANT HAZARD	CONCLUSIÓN DEL PELIGRO HAZARD CONCLUSION	MEDIDAS PREVENTIVAS PREVENTIVE MEASURES	PCC
CAPTURA CAPTURE	BIOLOGICOS: NO	NO	Riesgo de contaminación bacteriana.	Riesgo no significativo cubierto por BPM.	NO
	FISICOS: NO	---	---	---	NO
	QUIMICOS: NO	---	---	---	NO
SELECCIÓN EMBANDEJADO SELECTION PACKING	BIOLOGICOS: Crecimiento de patógenos / abuso de relación tiempo-temperatura.	NO	Riesgo de proliferación bacteriana por demora excesiva.	Riesgo no significativo cubierto por BPM.	NO
	FISICOS: NO	---	---	---	NO
	QUIMICOS: NO	---	---	---	NO
CONGELACIÓN FREEZING	BIOLOGICOS: Crecimiento de patógenos / abuso de relación tiempo-temperatura.	NO	---	NO	NO
	FISICOS: NO	---	---	---	NO
	QUIMICOS: NO	---	---	---	NO
DESMOLDE UNMOLDING	BIOLOGICOS: Crecimiento de patógenos / abuso de relación tiempo-temperatura.	NO	Proliferación bacteriana por abuso de demora.	Riesgo no significativo cubierto por BPM.	NO
	FISICOS: NO	---	---	---	NO
	QUIMICOS: NO	---	---	---	NO
EMPAQUE PACKAGING	BIOLOGICOS: Crecimiento de patógenos / abuso de relación tiempo-temperatura.	NO	Proliferación bacteriana por abuso de demora.	Riesgo no significativo cubierto por BPM.	NO
	FISICOS: NO	---	---	---	NO
	QUIMICOS: NO	---	---	---	NO
ALMACENAJE STORAGE	BIOLOGICOS: Abuso de relación tiempo-temperatura.	NO	Riesgo de abuso tiempo-temperatura.	Riesgo cubierto por BPM.	NO
	FISICOS: NO	---	---	---	NO
	QUIMICOS: NO	---	---	---	NO

B) DENOMINACIÓN DE VENTA / SALE DENOMINATION

Nombre Comercial: TENTÁCULO DE CALAMAR ILLEX CONGELADO A BORDO
Commercial Name: SEA FROZEN ILLEX SQUID TENTACLE

Nombre Científico: ILLEX ARGENTINUS
Scientific Name: ILLEX ARGENTINUS

País de Origen: ARGENTINA
Country of Origin: ARGENTINA

Zona de Captura: MAR ARGENTINO, ZONA FAO 41 OCEANO ATLÁNTICO (SO)
Catch Area: ARGENTINE SEA, ZONE FAO 41 SOUTHWEST ATLANTIC OCEAN

FICHA TECNICA DE PRODUCTO / SPECIFICATIONS SHEET

**CALAMAR ILLEX CONGELADO A BORDO
SEAFROZEN ILLEX SQUID**



Características: Tentáculos de Calamar congelados definidos como la porción cefálica del calamar desprovista o no de picos y ojos, congeladas en bloques de aproximadamente 20 kg con envase primario (bolsa de polietileno) y/o secundario.

Characteristics: Frozen Squid tentacles, defined as the cephalic portion of squid or devoid of peaks and eyes, packing in plastic polyethylene bag of about 20 kg.



Ingredientes: CALAMAR 100% (no contiene aditivos)
Ingredients: SQUID 100% (contains no additives)

Embalaje: Todas las partidas son envasadas en bolsas de polietileno de máximo micronaje impresa según las normas vigentes de las autoridades competentes argentinas (SENASA).

Packing: All lots are packed in polyethylene bags, printed according to current standards of relevant Argentine authorities (SENASA).

Vida Útil: El producto debe ser mantenido a -18° C (menos dieciocho grados centígrados) alcanzando una vida útil de 18 meses a partir de la fecha de elaboración y congelación.

Shelf Life: The product must be kept at -18° C (minus eighteen degrees Celsius) reaching a shelf life of 18 months from the production and freezing date.

Etiquetado: El etiquetado se realiza por medio de impresión del envase primario y un rótulo complementario para calidad y tamaño.

Labeling: The labeling is performed by printing the primary packaging and an complementary label with indicated quality and size.

FICHA TECNICA DE PRODUCTO / SPECIFICATIONS SHEET**CALAMAR ILLEX CONGELADO A BORDO
SEAFROZEN ILLEX SQUID**

Info. Relevante: Al ser un producto natural que no contiene aditivos, su consumo crudo tiene un riesgo medio debido a las manipulaciones externas. Al consumirlo cocido el riesgo es mínimo ya que se supone una desaparición total de la flora propia.

Salient Information: Being a natural product that contains no additives, raw consumption has an average risk due to external manipulation. By consuming cooked the risk is minimal since a complete disappearance of own flora is assumed.

**C) DENOMINACIÓN DE VENTA / SALE DENOMINATION**

Nombre Comercial: VAINAS DE CALAMAR ILLEX CONGELADO A BORDO
Commercial Name: SEAFROZEN ILLEX SQUID TUBES

Nombre Científico: ILLEX ARGENTINUS
Scientific Name: ILLEX ARGENTINUS

País de Origen: ARGENTINA
Country of Origin: ARGENTINA

Zona de Captura: MAR ARGENTINO, ZONA FAO 41 OCEANO ATLÁNTICO (SO)
Catch Area: ARGENTINE SEA, ZONE FAO 41 SOUTHWEST ATLANTIC OCEAN

Características: Vainas de Calamar congelados definidos como el cuerpo del calamar, desprovistas de sus aletas, con o sin piel, sin vísceras congeladas en bloques de diversos pesos con envase primario (bolsa de polietileno) y/o secundario.

Characteristics: Frozen Squid tubes, defined as the cephalic portion of gutted squid devoid of tentacles and skin, packing in plastic polyethylene bag.

FICHA TECNICA DE PRODUCTO / SPECIFICATIONS SHEET

**CALAMAR ILLEX CONGELADO A BORDO
SEAFROZEN ILLEX SQUID**



Ingredientes: CALAMAR 100% (no contiene aditivos)
Ingredients: SQUID 100% (contains no additives)

Embalaje: Todas las partidas son envasadas en bolsas de polietileno de máximo micronaje impresa según las normas vigentes de las autoridades competentes argentinas (SENASA).

Packing: All lots are packed in polyethylene bags, printed according to current standards of relevant Argentine authorities (SENASA).

Vida Útil: El producto debe ser mantenido a -18° C (menos dieciocho grados centígrados) alcanzando una vida útil de 18 meses a partir de la fecha de elaboración y congelación.

Shelf Life: The product must be kept at -18° C (minus eighteen degrees Celsius) reaching a shelf life of 18 months from the production and freezing date.

Etiquetado: El etiquetado se realiza por medio de impresión del envase primario y un rótulo complementario para calidad y tamaño.



Labeling: The labeling is performed by printing the primary packaging and an complementary label witch indicated quality and size.

Info. Relevante: Al ser un producto natural que no contiene aditivos, su consumo crudo tiene un riesgo medio debido a las manipulaciones externas. Al consumirlo cocido el riesgo es mínimo ya que se supone una desaparición total de la flora propia.

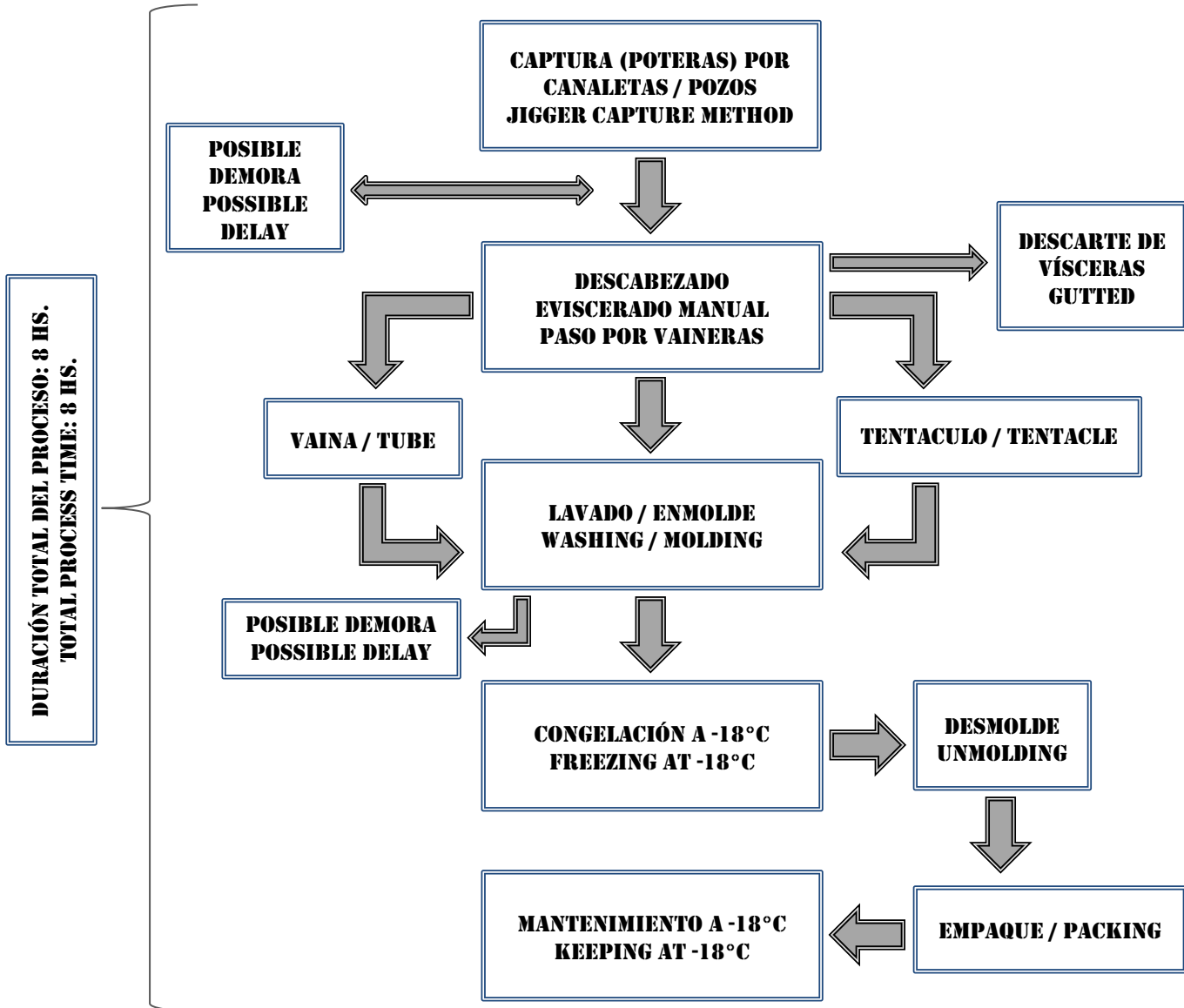
Salient Information: Being a natural product that contains no additives, raw consumption has an average risk due to external manipulation. By consuming cooked the risk is minimal since a complete disappearance of own flora is assumed.

FICHA TECNICA DE PRODUCTO / SPECIFICATIONS SHEET

CALAMAR ILLEX CONGELADO A BORDO

SEAFROZEN ILLEX SQUID

DIAGRAMA DE FLUJO / FLOW CHART



CAPTURA:

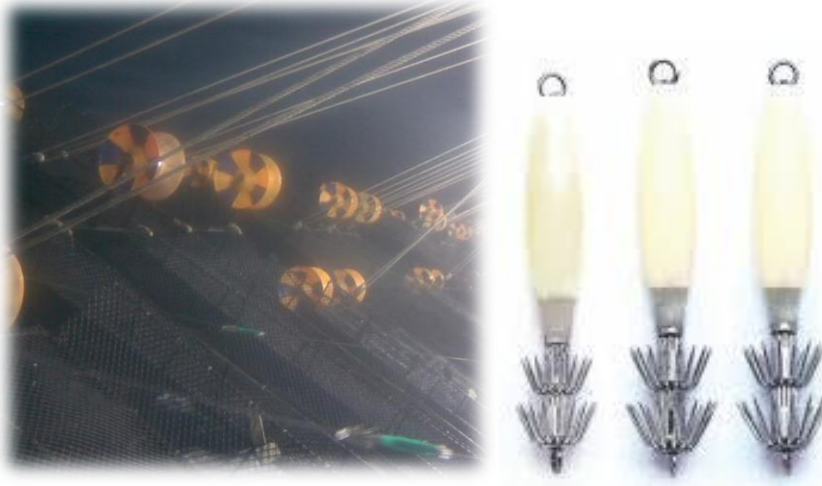
La captura se realiza por el método de poteras. Una vez desenganchadas de éstas, los calamares se deslizan por las canaletas ubicadas en cada banda. Una vez en los pozos, el calamar puede sufrir demoras en casos de una gran captura.

CAPTURE:

The captures are made by jigger method. Once captured, the squid slides to ducts located in each side. At this point, could occur delays due to a big capture or operative problems.

FICHA TECNICA DE PRODUCTO / SPECIFICATIONS SHEET

CALAMAR ILLEX CONGELADO A BORDO
SEAFROZEN ILLEX SQUID



DESCABEZADO/EVISC.: Por medio de vaineras (elemento metálico fijos en mesadas de recepción en forma de Y) se separan los tentáculos y se eviscera, logrando las vainas apartadas. Las vísceras generadas por estas operaciones se vuelcan en una trituradora que se arroja al mar como alimento de la flora marina.

HEADLESS / GUTTED: Through “vaineras” (metal element fixed on the counter Y-shaped) the tentacles are removed and the squid is gutted, obtaining the tube. The guts generated by these operations are dumped into a crusher and then throw them into the sea as food for marine flora.



LAVADO/ENMOLDE: Los productos obtenidos se lavan para quitar mucosidad y restos no deseados. Luego se enmoldan en bandejas metálicas. Dependiendo de la relación entre el volumen de la captura y la capacidad de los túneles, se pueden producir demoras. Tanto las vainas como los tentáculos ya enmoldados son llevados manualmente al proceso de congelación.

FICHA TECNICA DE PRODUCTO / SPECIFICATIONS SHEET

CALAMAR ILLEX CONGELADO A BORDO
SEAFROZEN ILLEX SQUID

WASHING/MOLDING: The obtained products are washed to remove all the unwanted debris and mucus. Then packed on metal trays. Depending on the relationship between the size of the catch and the capacity of the tunnels, may occur delays. All the molded products are manually carried to the freezing process.

CONGELACIÓN: Las bandejas preparadas se llevan a congelación donde pertenecen aproximadamente 6 (seis) horas y el producto llega a -25°C . Las temperaturas son chequeadas mediante termógrafos centrales ubicados en sala de máquinas y registradas en planilla.

FREEZING: The metal trays are placed approximately six (6) hours at temperature of -25°C to obtain a complete freezing. The temperatures are checked by thermographs plants located in the engine room and recorded on the payroll.

DESMOLDE/EMPAQUE: Una vez concluidos los tiempos de congelación, las bandejas se desmoldan y se empacan con el envase primario (bolsas de polietileno impresas).

UNMOLDING/PACKING: Once the freezing times are completed, the product are unmolded of the metal trays and finally packaged with the primary packaging (printed polyethylene bags).

MANTENIMIENTO: Las pastillas desnudas o las bolsas según corresponda, se envían a bodega de mantenimiento donde permanecen a -20°C (como mínimo). Las temperaturas de mantenimiento se controlan manualmente mediante termógrafo central ubicado en la sala de máquinas y/o entrepuente y se generarán registros escritos a cargo del personal de máquinas.

MAINTENANCE: The packed products are send to the freezing chamber where below at -20°C (minimum temperature). The temperature is constantly controlled by a thermograph located at the machine area. All the information is registered by the trained staff.



FICHA TECNICA DE PRODUCTO / SPECIFICATIONS SHEET

CALAMAR ILLEX CONGELADO A BORDO
SEAFOZEN ILLEX SQUID

RESUMEN FLOW SHEET

ANALISIS DE PELIGROS Y RIESGOS

PROCESO	PELIGROS POTENCIALES	PELIGRO SIGNIFICATIVO	CONCLUSIÓN DEL PELIGRO	MEDIDAS PREVENTIVAS	PCC
CAPTURA	BIOLOGICOS: NO	NO	Riesgo de contaminación bacteriana (Ej. E. coli).	Riesgo no significativo cubierto por POES/BPM.	NO
	FISICOS: NO	---	---	---	NO
	QUIMICOS: NO	---	---	---	NO
DESCABEZADO/ EVISCERADO	BIOLOGICOS: Crecimiento de patógenos / abuso de relación tiempo-temperatura.	NO	Riesgo de contaminación bacteriana (Ej. E. coli).	Riesgo no significativo cubierto por POES/BPM.	NO
	FISICOS: NO	---	---	---	NO
	QUIMICOS: NO	---	---	---	NO
OBTENCIÓN DE VAINA Y TENTÁCULO	BIOLOGICOS: Crecimiento de patógenos / abuso de relación tiempo-temperatura.	NO	Proliferación bacteriana por abuso de demora.	Riesgo no significativo cubierto por POES/BPM.	NO
	FISICOS: NO	---	---	---	NO
	QUIMICOS: NO	---	---	---	NO
LAVADO/ ENMOLDE	BIOLOGICOS: Crecimiento de patógenos / abuso de relación tiempo-temperatura.	NO	Incorporación de patógenos por agua contaminada.	Riesgo no significativo.	NO
	FISICOS: NO	---	---	---	NO
	QUIMICOS: NO	---	---	---	NO
CONGELACIÓN/ DESMOLDE	BIOLOGICOS: Crecimiento de patógenos / abuso de relación tiempo-temperatura.	NO	Proliferación bacteriana por abuso de demora.	Riesgo cubierto por BPM.	NO
	FISICOS: NO	---	---	---	NO
	QUIMICOS: NO	---	---	---	NO
ALMACENAJE	BIOLOGICOS: Abuso de relación tiempo-temperatura.	NO	Riesgo de abuso tiempo-temperatura.	Riesgo cubierto por BPM.	NO
	FISICOS: NO	---	---	---	NO
	QUIMICOS: NO	---	---	---	NO

ANÁLISIS DE PELIGROS

La metodología de captura (por medio de poteras) asegura una óptima calidad del producto desde el punto de vista organoléptico e higiénico sanitario.

Las operaciones realizadas tanto para la obtención de Calamar entero, como para vainas y tentáculos están cubiertas por los programas BPM / POES, las posibles demoras que se podrían producir entre la captura y el lavado así como entre enmolde y congelado deberán controlarse de manera de asegurar que no se dan las relaciones de tiempo-temperatura para que se produzcan el crecimiento de m.o patógenos. La higiene de cada uno de los procesos está avalada por BPM-POES.

Tanto el envasado como la congelación y desmolde se hallan cubiertos por el programa BPM, llevándose registros de frío y horarios de ingreso y salida de túneles.

El mantenimiento en frío está cubierto por registros continuos indicados en el programa BPM.

HAZARD ANALYSIS

The capture methodology (jigger method) ensures optimum product quality from an organoleptic point of health and hygiene.

The transactions to obtain whole squid, tubes and tentacles are covered by the BPM / POES programs and all the possible delays that might occur between capture and washing must be controlled in order to ensure not give the time-temperature relationship for the growth of pathogenic no occur. The health of each of the processes is supported by BPM-POES.

FICHA TECNICA DE PRODUCTO / SPECIFICATIONS SHEET

CALAMAR ILLEX CONGELADO A BORDO
SEAFROZEN ILLEX SQUID

CONCLUSIONES

Del análisis de peligros surge que no existen puntos críticos de control, aunque si un punto de control como es el mantenimiento en congelación, el cual es monitoreado por los registros constantes.

CONCLUSIONS

The hazard analysis shows that there are not critical control points, although exists one control point as the maintenance of temperature of freezing, which is constantly monitored by the registers.

JUSTIFICACIÓN DE PUNTO DE CONTROL

El Punto de Control (PC) hallado es el mantenimiento en congelación dado que, si bien la pérdida de control de ese punto es fundamental para la calidad y sanidad del producto, los controles ejercen de manera permanente desde el sector máquinas para corregir inmediatamente cualquier desvío que pudiese ocurrir.

El limite operacional fijado es de -21°C mientras que el limite critico es de -18°C . Los controles se realizan mediante un visor en máquinas y data logger (almacenador de datos) que se puede trasladar a un soporte informático.

CHECKPOINT JUSTIFICATION

The control point (CP) found is the maintenance of the freezing temperature, which is elemental to obtain an excellent quality and health of the product. This point is constantly monitored by the registers, to immediately correct any deviation that may occur. The temperature limit is at -21°C , but the critical limit is at -18°C . The controls are performed by a machine viewer and data logger that can be transferred to a computerized format.

