

LANGOSTINO LOBSTER - PEELED / LANGOSTINO AMARILLO - LANGOSTINO COLORADO - SIN CÁSCARA



GENERAL ANTECEDENTS / ANTECEDENTES GENERALES

PRODUCT / PRODUCTO	LANGOSTINO LOBSTER - PEELED / LANGOSTINO AMARILLO, COLORADO - SIN CÁSCARA
PRODUCT SPECIES / ESPECIES	Langostino Amarillo (cervimunida johni), Langostino Colorado (pleuroncodes monodon)
PRESENTATION / PRESENTACION	Peeled tales / Colas sin cáscara.
FORMS OF CONSUMPTION / FORMA DE CONSUMO	Cooked / Cocido
CALIBERS CONSUMPTION / CALIBRES	60-100 / 100-200 and as clients requirements.
PRODUCT PRESENTATION	250grs. / 500grs. / 1kg. / 2,5kg. Per Bag
ORIGIN / ORIGEN	CHILE
CATCHING AREA	Zona FAO 087 in Chile - Wild Caught
QUALITY / CALIDAD	Premium
DESTINY / DESTINO	EEUU - CE

QUALITY CRITERIA / CRITERIOS DE CALIDAD

GENERAL ASPECT / ASPECTO GENERAL	MP FRESH / MP FRESCA
WIRE MATERIA / MATERIA EXTRAÑA	ABSENCE / AUSENCIA
HIDRATACION / HIDRATACION	LESS THAN 10% / INFERIOR AL 10%
SMELL / OLOR	OWN / PROPIO
PARASITOS / PARASITOS	ABSENCE / AUSENCIA
COLOR / COLOR	OWN / PROPIO
EATING ADDITIVES / ADITIVOS ALIMENTARIOS	ABSENCE / AUSENCIA
PH / PH	DE 8 A 10
TEXTURE / TEXTURA	FIRM / FIRME

TECHNICAL SPECIFICATIONS / ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. RECEPTION MMPP / RECEPCION MMPP	Reception of fresh product with less than 10°C of temperatures. Se recepciona producto fresco con temperaturas inferior a 10°C.
2. COOK / COCCIÓN	Product details stew is made according to study conducted. Se elabora producto cocido de acuerdo a estudios realizados.
3. REBUFFED / DESCOLADO	Manual procedure, caring integrity MP. Procedimiento manual, cuidando la integridad de la MP.
4. GRATE / EMPARRILLADO	Manual procedure to place the individual product on the grill. Procedimiento manual de colocar el producto individual en la parrilla.
5. FROZEN / CONGELADO	The product is frozen at -18 ° C as IQF. Se congela el producto a -18°C en forma IQF.
6. GLAZE / GLASEO	Protective film is applied to the product. Se aplica una película protectora al producto..
5. PACKING / EMPAQUE	Procedure performed according to customer requirements. Procedimiento realizado según requerimientos del cliente.

SANITARY REQUIREMENT / REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Analyzes / Analisis	Maximum limit / Limite Maximo
Total Recount (g) / Recuento Total (g)	100
Salmonella (25 g)	Absence / Ausencia
S. aureus (ufc/g)	100
Listeria monocytogenes (ufc/gr)	100
E. coli (NMP/g)	100
Chemical Analyzes / Análisis Químicos	Maximum limit / Limite Maximo
Mercurio	0,5 ppm
Plomo	2 ppm
Nbvt (Nitrogenobasico volatil total)	30 mg/100 g

PACKAGING / EMPAQUE

GLAZE / GLASEO	10%
UNITS. PER BOX / UNIDADES POR CAJA	5
EXPIRE DATE / FECHA DE VENCIMIENTO	24 Months since date of production / 24 meses desde fecha prod.
LOGO AND ADDITIONAL STIKERS - LOGOS O ETIQUETAS ADICIONALES	Client label and Bag Label / Etiqueta Cliente y Etiqueta de bolsa.
FIRST PACKING / ENVASE PRIMARIO	Transparent Bag of 2.5 kg. / Bolsa de 2,5 Kilo transparente.
MASTER CARTON / ENVASE SECUNDARIO	White box of 10 kg. / Caja Blanca de 10 Kilos
METAL BAND / ZUNCHOS	2 per bag / 2 Por Cajas
NET WEIGHT / PESO DE CAJA	10 KILOS

PICTURE PRODUCT / FOTO PRODUCTO



MASTER CARTON / CAJA MASTER



LABELING DESIGN / FORMATO DE ETIQUETAS



FIRST PACKAGING:

- Transparent vacuum sealed bag
- Transparent bag

MASTER CARTON:

- White box
- Exterior measures (L/W/H): 400 x 300 x 210 mm
- Net weight: 20 Lbs

LABELING IN MASTER CARTON:

As client requirements

PRODUCT:

Best before:
24months after freezing date

LABELING INFORMATION:

- Common name
- Latin name
- Production and expiring date
- Size
- Lot number
- Net Weight
- UE plant number
- Keep frozen
- Origin Chile