

 SUDMARIS TOP QUALITY SEAFOOD CHILE Sector Hueñocoihue Rural s/n, Dalcahue	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS/TECHNICAL SPECIFICATIONS	FRC-COM-034
	CARNE COCIDA IQF/IQF COOKED MEAT NETTUNO ALIMENTARI S.P.A	Revisión: 4 Fecha: 29/11/2019

	Antecedentes Generales/General Information																		
	<table> <tr> <td>Producto/Product</td><td>CARNE COCIDA IQF/IQF COOKED MEAT</td></tr> <tr> <td>Especie/Species</td><td>MYTILUS CHILENSIS</td></tr> <tr> <td>Presentación/Presentation</td><td>5 BOLSAS DE 1 KG EN CAJA DE 5 KG</td></tr> <tr> <td>Calibre/Size</td><td>100-200/200-300</td></tr> <tr> <td>N° Registro/Registration No.</td><td>10774, CHILE</td></tr> <tr> <td>Cliente/Customer</td><td>NETTUNO ALIMENTARI S.P.A</td></tr> <tr> <td>Responsable/Responsible</td><td>KATHERINE AHUMADA</td></tr> <tr> <td>Autorizador/Authorizer</td><td></td></tr> <tr> <td colspan="2">PRODUCT OF CHILE</td></tr> </table>	Producto/Product	CARNE COCIDA IQF/IQF COOKED MEAT	Especie/Species	MYTILUS CHILENSIS	Presentación/Presentation	5 BOLSAS DE 1 KG EN CAJA DE 5 KG	Calibre/Size	100-200/200-300	N° Registro/Registration No.	10774, CHILE	Cliente/Customer	NETTUNO ALIMENTARI S.P.A	Responsable/Responsible	KATHERINE AHUMADA	Autorizador/Authorizer		PRODUCT OF CHILE	
Producto/Product	CARNE COCIDA IQF/IQF COOKED MEAT																		
Especie/Species	MYTILUS CHILENSIS																		
Presentación/Presentation	5 BOLSAS DE 1 KG EN CAJA DE 5 KG																		
Calibre/Size	100-200/200-300																		
N° Registro/Registration No.	10774, CHILE																		
Cliente/Customer	NETTUNO ALIMENTARI S.P.A																		
Responsable/Responsible	KATHERINE AHUMADA																		
Autorizador/Authorizer																			
PRODUCT OF CHILE																			

Requisitos Certificación Sanitaria Health Certification Requirements	Certificación / Documentación Requerida Certification / Documentation Required
Según normativa Sernapesca Manual de Inocuidad y Certificación./Under Sernapesca regulation Manual of Innocuousness and Certification. Centros de cultivo de origen con PSMB provenientes de áreas extractivas con delimitación A o B./Centers of culture of origin with PSMB from extractive areas with delimiting A or B.	Autorización en origen para certificación sanitaria(AOCS)/ In origin released for health certification (AOCS). Certificado sanitario para producto de la pesca y acuicultura/ health certificate for fishery and aquaculture products. Certificado de origen / certificate of origin. Resolución sanitaria 036 04.02.2009. Castro-Chiloé./Health Register 036 04.02.2009. Castro-Chiloé

1. DESCRIPCIÓN/DESCRIPTION

Producto bien conservado, aspecto típico, sin deshidratación ni signos de quemadura en más del 10% de la superficie, glaseo homogéneo, color típico del mejillón chileno de amarillo pálido a anaranjado.

Well conserved product, typical aspect, no dehydration or freezing burns signs over more than 10% of the surface, homogeneous glaze level. Chilean mussels typical color, yellow/beige or brown/orange.

Población objetivo: El producto es apto para todo consumidor, a excepción de personas alérgicas a los moluscos y crustáceos, los cuales podrían aparecer como materia extraña, no siendo la especie objetivo./

Population target: The product is suitable for every consumer, to exception of persons allergic to the molluscs and crustaceans, which might appear as strange matter, not being the target species.

El producto puede ser consumido directamente, una vez descongelado./The product can be consumed directly, once defrosted

Ingredientes: 100% mejillón, sin aditivos/ Ingredients: 100% mussel, without additives.

Glaseo compensado/Compensated glazing. Peso de la bolsa 1 kg/bag weight 1 kg

2. CARACTERISTICAS/FEATURES

Calibres / Sizes:

100-200R

200-300R

Parámetros / Parameters	Calidad / Quality	Tolerancia Mín	Tolerancia Max/ Tolerance
OTRAS ESPECIES RELACIONADAS / OTHER RELATED SPECIES (%)	PREMIUM	0,00	7,00
BISOS / BYSSUS PIECES (%)	PREMIUM	0,00	10,00
CONCHILLAS / SHELL (UND/KG)	PREMIUM	0,00	2,00
RODOS / BROKEN PIECES (%)	PREMIUM	0,00	10,00
MATERIA EXTRAÑA / FOREIGN BODY (%)	PREMIUM	0,00	0,30
AGLOMERADO / BLOCK (%)	PREMIUM	0,00	8,00
GLASEO / GLAZING (%)	PREMIUM	10,00	12,00
DESHIDRATACION / DEHYDRATION (%)	PREMIUM	0,00	5,00

Información Nutricional

Según informe de laboratorio N° 11148-0617, INTA, Santiago, Chile./According to laborator report N° 11148-0617, INTA, Santiago, Chile. Realizado en el mes de junio del 2017/ Made in the month of june 2017.

3. CONGELACIÓN/FREEZING

El producto es congelado a temperaturas inferiores de -18°C./The product is frozen to temperature lower than -18°C .

4. ALMACENAMIENTO EN CÁMARA/STORAGE

El producto es almacenado en camara frigorífica a temperaturas inferiores de -18°C hasta su despacho. Duración de producto 24 meses desde la fecha de congelación.

The product is keep in cool storage at -18°C or less, until shipped. Shef life 24 month after freezing date.

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Criterios Microbiológicos/Microbiological Criteria		Límites	
		m	M
Total recuento (at 35°C)(u/fc/g)		100.000	500.000
Salmonella (25 gr)		Absence	
Staphylococcus aureus (u/fc/g)		10	100
Listeria monocytogenes (in 25 g)		Absence	
Listeria monocytogenes (UFC/g)		100	
Vibrio parahaemolyticus (NMP/g)		<100	
E.coli (NMP/g) para países de la UE y demás mercados		3	10
E.coli (NMP/g) Australia		2,3	7
E.coli (NMP/g) Argentina		<0,3	
Criterios Químicos/Físicos/Physical/Chemical Criteria.		STANDARD	TOLERANCE
Salt (NaCl)(Mohr Method)		<1,8%	±0,3%
Heavy metals	Mercury	<0,5 ppm	None
	Cadmium (UE y Argentina)	<1 ppm	None
	Cadmium (demás mercados)	<2 ppm	None
	Arsenic	<5 ppm	None
	Lead (UE y Argentina)	<1,5 ppm	None
	Lead (demás mercados)	<2 ppm	None
Paralytic Shellfish Poison (PSP)		<80 ug/100 g	None
Amnesic Shellfish Poison (ASP/Domoic Acid)		<20 ug/100 g	None
Grupo AD		<160 ug AD equivalentes/kg	
Grupo AZA		<160 ug AZA equivalentes/kg	
Grupo YTX		<3,75 ug YTX equivalentes/kg	
Benzopirenos/polycyclic hydrocarbons (benzocopyrene)		<5 ug/kg	
Suma de benzopirenos, benzoantraceno, benzo(a)fluoranteno y ordeno		<0,03 ug/kg	
Melamina y sus análogos estructurales		2,5 mg/kg	
Other Additive		None	
Otros Criterios/Other Criteria			
GMO		Absence	

6. EMPAQUE/PACKING

Envase primario/ first packing (direct in contact whit the product): Film transparente de PE resistente certificada de grado alimenticio en acuerdo con la regularización internacional/ Transparent film of food grade certified resistant PE in accordance with international regularization.(bolsa/bag 1 kg: 250 X 340 X 190).

Empaque secundario/ secondary packing: caja de cartón resistentes de 5 kilos apta para embalar productos alimenticios. sin grapas ni cintas de nylon./ strong box of 5 kilos apt for containing food product. never stapled or closed whit nylon straps.(310x235x190mm).

Etiqueta bolsa cliente/Client laber bag

POLPA DI COZZE CILENE COTTE CONGELATE	
Pezzatura: 100-200 U/kg Ingredienti: Cozze Nome scientifico: <i>Mytilus chilensis</i>	
ORIGINE CILE/ PRODOTTO DI ACQUACOLTURA OCEANO PACIFICO SUD ORIENTALE, ZONA FAO N° 87 N° STABILIMENTO: 10774	
Peso netto (senza glassatura): 900 g	CONGELATO IL: 25-11-2019 DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL: 25-11-2021 L: 219-H-329-19
Da conservare a temperatura non superiore a -18° C. Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato, va conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore previa cottura.	
Prodotto da: Sudmaris Chile S.A Sector Hueñocoihue Rural S/N Dalcahue Chiloé- X Region - Chile Allergeni: molluschi	Importato da: Nettuno Alimentari SPA Via Primo Maggio, 20 20028 S.VITTORE OLONA (MI) ITALIA Aut san ce IT 1930
VALORI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO	
Energia 410 Kj / 98 Kcal	
Grassi 2,4 g	
Di cui acidi grassi saturi 0,53 g	
Carboidrati 4,10 g	
Di cui zuccheri 2,77 g	
Proteine 15,1 g	
Sale 0,51 g	
	

Para las etiquetas de cliente tambien se debe considerar la extensión /R xxx 19 en el lote.

Etiqueta caja cliente/Client label box

POLPA DI COZZE CILENE COTTE CONGELATE	
Pezzatura: 100-200 U/kg Ingredienti: Cozze Nome scientifico: <i>Mytilus chilensis</i>	
ORIGINE CILE/ PRODOTTO DI ACQUACOLTURA OCEANO PACIFICO SUD ORIENTALE, ZONA FAO N° 87 N° STABILIMENTO: 10774	
Peso netto (senza glassatura): 50000 g	CONGELATO IL: 25-11-2019 DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL: 25-11-2021 L: 219-H-329-19
Da conservare a temperatura non superiore a -18° C. Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato, va conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore previa cottura.	
Prodotto da: Sudmaris Chile S.A. Sector Huefocoihue Rural S/N Dalcahue Chiloé- X Region - Chile Allergeni: molluschi	Importato da: Nettuno Alimentari SPA Via Primo Maggio, 20 20028 S VITTORE OLONA (MI) ITALIA Aut san ce IT 1930
 (01)08001179001029(15)211125(10)251119	

(01)codigo de cliente fijo (15) fecha de vencimiento (formato:aa-mm-dd) (10)fecha elaboración(formato: dd-mm-aa)

ETIQUETA CAJA/BOX LABEL

Farmed-cultivado-cultivée CHILE	
FAO 087	<i>Mytilus chilensis</i>
IQF Cooked Mussel Meat	Size/ Tamaño / Calibre: 100-200R
Carne cocida de mejillón congelada IQF	
Chair de moule du pacifique cuite IQF	
Contiene/contains/content: moluscos/shellfish/mollusque	
Production Date / Fecha de elaboración / Date d'élaboration:	05/07/2019
Best before date / Consumir preferentemente antes de / A consommer préférence avant le:	05/07/2021
Frozen product. Keep at /Producto congelado. Mantener a / Produit surgelé maintenir à: - 18°C	
Once defrosted do not refreeze / Una vez descongelado no volver a congelar / Ne pas recongeler un produit décongelé.	
Content weight / Peso contenido / Poids contenu:	5,00 KG
Net weight / Peso neto / Poids net:	4,50 KG
Origin / Origen / Origine : CHILE	
Health Register/Resolución Sanitaria/Resolution Sanitaire: 038 04.02.2009, Castro - Chiloé.	
Lot / Lote / Lot:	436-A-186-19/R 201 19
Shift/Turno/Tour:	Turno 2B
Processed and packed by plant N° 10774	
 0000000000	

7. EMBARQUE/SHIPMENT

El producto sera embarcado según packing list de clientes. /The product will be shipped according to the customer packing list.