


INFORMACIÓN GENERAL / GENERAL INFORMATION

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION	Salmon Atlántico HG Fresco Refrigerado/ Frozen Atlantic Salmon HG Fresh Chilled	 <p>Obs: Las imágenes son solo referenciales/ Obs: The images are only referential.</p>
PRESENTACIÓN / PRESENTATION	Piezas empacadas a granel en cajas de poliestireno expandido / Bulk packed parts in expanded polystyrene boxes	
ESPECIE / SPECIE	Salmo salar	
CALIDAD / QUALITY	Premium	
VIDA UTIL / SHELF LIFE	21 días / 21 days	
FORMA DE CONSUMO / FORM OF CONSUMPTION	Cocido / Cooked	
INGREDIENTES / INGREDIENTS	100 % Salmón Atlántico / 100 % Atlantic salmon	
CALIBRE / SIZE	3-4lb / 4-5 lb /5-6 lb de acuerdo a requerimientos del cliente / or according customer requirement	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / INFORMACIÓN NUTRIMENTAL / NUTRITIONAL FACTS


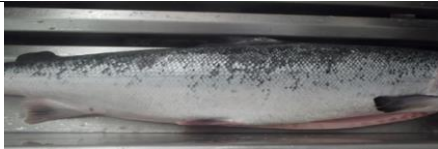

NUTRIENTE / NUTRIENT (*)	CANTIDAD EN 100 g / QUANTITY PER 100 g
Energía / Energy	208 kcal/ 870,9 KJ
Proteínas / Protein	20,42 g
Grasa total / Total fat	13,4 g
Carbohidratos / Carbohydrate	0 g
Azúcares totales / Total sugars	0 g
Sodio / Sodium	59 mg

PARAMETROS SENSORIALES / SENSORY PARAMETERS






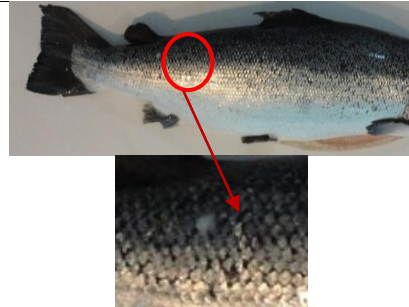
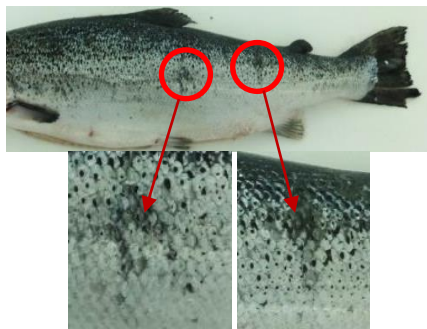

PARAMETRO / PARAMETER	TOLERANCIA / TOLERANCE
Apariencia / appearance	Normal, bien conservado / Normal, well preserved.
Olor / Smell	Normal, típico de la especie / Normal, typical of the species
Color	Normal, típica de la especie / Normal, typical of the species
Textura / Texture	Firme y tierna, típica de la especie / Firm and soft, typical of the species


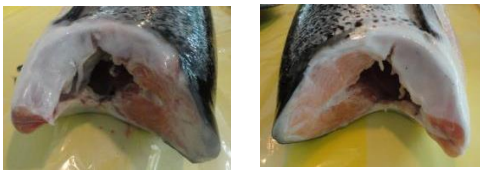


(*) Valores referenciales obtenidos de la página web de la USDA "Full Report (All Nutrients): 15236, Fish, salmon, Atlantic, farmed, raw" / Referential values obtained from the USDA website "Full Report (All Nutrients): 15236, Fish, salmon, Atlantic, farmed, raw"

PARAMETROS DE CLASIFICACIÓN / PARAMETERS OF CLASSIFICATION

SIGNOS DE MADUREZ / SIGNS OF MATURITY	Lomo / Loin	Plateado o levemente verdoso / Silver or slightly greenish	
	Belly	Blanco / White	
PÉRDIDA DE ESCAMAS / LOSS OF SCALES		< 20 % distribuido de manera uniforme, no localizada / <20% distribuida de manera uniforme, no localizada	
LESIONES EXTERNAS / EXTERNAL INJURIES	Enrojecimiento / Redness	Ausencia / Absence	

SALMON ATLANTICO HG ENFRIADO REFRIGERADO / FROZEN ATLANTIC SALMON HG FRESH CHILLED

<p>Deformaciones en aletas / Fin deformations</p>	<p>Aleta pectoral <i>Se acepta</i></p>  <p>Aleta Dorsal <i>Se acepta</i></p>  <p>Aleta Caudal <i>Se acepta</i></p>  <p>Aleta Anal <i>Se acepta</i></p> 	
<p>Otras deformaciones / Other deformations</p>	<p>que no afecte la apariencia general del producto / that does not affect the general appearance of the product</p>	
<p>Heridas / Wounds</p>	<p>Ausencia (se considera herida a cualquier lesión que involucre una interrupción de la piel dejando expuesto al musculo) / Absence (any injury that involves an interruption of the skin leaving the muscle exposed) is considered a wound.</p>	
<p>Cicatrices</p>	<p>Hasta 1 evento \leq 5 mm poco notorio y sin presencia de sangre / Up to 1 event $<$5 mm not very noticeable and without the presence of blood</p>	
<p>Scars (perdida de escamas por daño mecánico) / Scars (loss of scales from mechanical damage)</p>	<p>Hasta un 40 % de pérdida de escamas dispersas y/o con eventos localizados (hasta grado 1) / Up to 40% loss of scattered scales and / or localized events (up to grade 1)</p>	
<p>Corte ventral / Ventral section</p>	<p>Hasta el 100% de la carne atigrada / Up to 100% of tabby meat</p>	

	Lesiones por Caligus (petequias) / Caligus injuries (petechiae)	< 3 mm 10 por lado / <3mm 10 per side	
	Corte en collar / Collar cut	Hasta 1 corte medio que genere una apertura en V, no debe traspasar el collar. Up to 1 medium cut generating a V-opening, the collar must not pierce.	
LESIONES INTERNAS / INTERNAL INJURIES	Hematomas / Melanosis (en cavidad visceral) / (in visceral cavity)	Hasta una marco de 6 cm y 1 cm de espesor o hasta 4 cm de diámetro como sumatoria de varias manchas / Up to a 6 cm and 1 cm thick frame or up to 4 cm in diameter as the sum of several spots	
	Desgarros y/o cortes en cavidad visceral / Tears and / or cuts in the visceral cavity	Hasta 1 de carácter leve ≤ 3 cm / Up to 1 of slight character <3 cm	

EMPAQUE SECUNDARIO / SECONDARY PACKAGE

30 kg

MATERIAL DE EMPAQUE / PACKING MATERIAL

INSUMO / INPUT	CANTIDAD/QUANTITY	DIMENSIONES/ DIMENSIONS	OBSERVACIONES / OBSERVATIONS
Caja Poliestireno/ Polystyrene Box	1 unid.	Externas / External : 892 x 420 x 254 mm	70 lb, con impresión Camanchaca/ 570 lb, with Camanchaca printing
Funda polietileno intern Internal polyethylene sheath a /		140 x 70 cm	Debe quedar cerrada con cinta adhesiva transparente / Must be closed with clear adhesive tape
Pañal absorbente / Absorbent diaper	2 unid.	25 x 60 cm	
Hielo en escamas / Flake ice	6 kg	No aplica / Does not apply	Se coloca sobre la funda que va en contacto directo con el producto / It is placed on the cover that is in direct contact with the product
Sellos /	4 unid.		2 sellos transversales hechos con cinta adhesiva transparente. / 2 cross seals made with transparent adhesive tape 2 sellos transversales (estos corresponden a sellos plasticos o cinta adhesiva transparente) / 2 transverse seals (these correspond to plastic seals or transparent adhesive tape)



Sistema de Gestión Integrado

Código : D-ESP-110

**SALMON ATLANTICO HG ENFRIADO REFRIGERADO
/ FROZEN ATLANTIC SALMON HG FRESH CHILLED**

Versión : 01

Páginas : 4 de 4

Fecha : 08.04.20



**ETIQUETA MASTER BASE /
BASE MASTER LABEL**

De acuerdo a los requisitos del mercado de destino / According to market requirements

Control de Cambios / Change control

Punto / Point	Modificación / Modification
NA	NA