

CATALOGO DE PRODUCTO PARA PLANTA / Omarsa S.A.
PRODUCT CATALOG

OMR-ASC-D-FOR-006

Fecha de Creación/<i>Date of Creation:</i> 7/1/2012		Fecha de Modificación/<i>Date of Modification:</i> 8/6/2012																							
1.	Nombre/<i>Name:</i>	PINCHOS PTO CRUDO 61-70 47 Gr (Marcado 50 Gr).																							
	Cliente/<i>Customer:</i>	APOLO	Destino / <i>Destiny:</i> SPAIN																						
Línea de Producto/ <i>Type of Product</i>		CRUDO																							
Calidad/ <i>Quality</i>		A																							
Corte de Camarón/ <i>Presentation– shrimp</i>		PPV T-ON																							
Presentación/ <i>Presentation -package</i>		18 CAJAS x 12PINCHOS X 50 GR.																							
Tiempo de Vida útil/ <i>Shelf life</i>		24 meses																							
Congelación/ <i>Freezing</i>		Bloque / <i>Block</i> <input type="checkbox"/> IQF <input checked="" type="checkbox"/> IQF – Salmuera / <i>Brine</i> <input type="checkbox"/>																							
3. Parámetros Metrológicos/<i>Metrological parameters</i> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Materia Prima/<i>Raw materia</i></td> <td>51-60</td> </tr> <tr> <td>Contaje de Materia prima/<i>Count</i></td> <td>Cta. Materia Prima: 57 Cta Hidratado: 63</td> </tr> <tr> <td>Piezas por E. P./<i>Pieces for I.P.</i></td> <td>12 Pinchos x caja</td> </tr> <tr> <td># Camarones en material auxiliar/ <i>#Shrimps in auxiliary material</i></td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Peso real E.P. / máster / <i>Weigh real I.P. / máster</i></td> <td>No ≤ a 564 Gr. / 10,15 Kg.</td> </tr> <tr> <td>Peso impreso E.P./máster / <i>Weigh printed I.P. /máster</i></td> <td>No ≤ a 600 Gr. / 10,8Kg.</td> </tr> <tr> <td>E.P. por Máster/I.P. per carton</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>Glaseo utilizado/<i>Glazing</i></td> <td>15 % compensado</td> </tr> <tr> <td>Color/<i>Color</i></td> <td>A1, A2, A3 – (20,21,22)</td> </tr> <tr> <td>Uniformidad/<i>Uniformity</i></td> <td>1,3</td> </tr> <tr> <td>Sobrepeso/Overweight</td> <td>1,5 %</td> </tr> </table>				Materia Prima/ <i>Raw materia</i>	51-60	Contaje de Materia prima/ <i>Count</i>	Cta. Materia Prima: 57 Cta Hidratado: 63	Piezas por E. P./ <i>Pieces for I.P.</i>	12 Pinchos x caja	# Camarones en material auxiliar/ <i>#Shrimps in auxiliary material</i>	6	Peso real E.P. / máster / <i>Weigh real I.P. / máster</i>	No ≤ a 564 Gr. / 10,15 Kg.	Peso impreso E.P./máster / <i>Weigh printed I.P. /máster</i>	No ≤ a 600 Gr. / 10,8Kg.	E.P. por Máster/I.P. per carton	18	Glaseo utilizado/ <i>Glazing</i>	15 % compensado	Color/ <i>Color</i>	A1, A2, A3 – (20,21,22)	Uniformidad/ <i>Uniformity</i>	1,3	Sobrepeso/Overweight	1,5 %
Materia Prima/ <i>Raw materia</i>	51-60																								
Contaje de Materia prima/ <i>Count</i>	Cta. Materia Prima: 57 Cta Hidratado: 63																								
Piezas por E. P./ <i>Pieces for I.P.</i>	12 Pinchos x caja																								
# Camarones en material auxiliar/ <i>#Shrimps in auxiliary material</i>	6																								
Peso real E.P. / máster / <i>Weigh real I.P. / máster</i>	No ≤ a 564 Gr. / 10,15 Kg.																								
Peso impreso E.P./máster / <i>Weigh printed I.P. /máster</i>	No ≤ a 600 Gr. / 10,8Kg.																								
E.P. por Máster/I.P. per carton	18																								
Glaseo utilizado/ <i>Glazing</i>	15 % compensado																								
Color/ <i>Color</i>	A1, A2, A3 – (20,21,22)																								
Uniformidad/ <i>Uniformity</i>	1,3																								
Sobrepeso/Overweight	1,5 %																								
4. Parámetros Químicos/<i>Chemical Analysis</i> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>SO2/ <i>Sulphites</i></td> <td>Max.150 ppm.</td> </tr> <tr> <td>STP/ <i>Moisturizer</i></td> <td>SI (Carnal 3 % + Sal 1,5 %) Time:1 horas, 45 Minutes in tumbler.</td> </tr> <tr> <td>Colorante/<i>Colorants</i></td> <td>No.</td> </tr> </table>				SO2/ <i>Sulphites</i>	Max.150 ppm.	STP/ <i>Moisturizer</i>	SI (Carnal 3 % + Sal 1,5 %) Time:1 horas, 45 Minutes in tumbler.	Colorante/ <i>Colorants</i>	No.																
SO2/ <i>Sulphites</i>	Max.150 ppm.																								
STP/ <i>Moisturizer</i>	SI (Carnal 3 % + Sal 1,5 %) Time:1 horas, 45 Minutes in tumbler.																								
Colorante/ <i>Colorants</i>	No.																								
5.	Empaque Primario (E.P.)/<i>Inner Packaging (I.P.)</i>	Empaque Secundario (E.S.)(Máster)/ <i>SecondaryPackaging</i>																							
Tipo/ <i>Type</i>	Cajeta	Máster/ <i>Carton master</i>	Vanonis 20 kg (5010028)																						
Tipo de Empaque primario/ <i>Primary Packing</i>	Marca Vanonis	Unidades/ <i>Units</i>	18																						
Pañal/ <i>Polybag</i>	n/a	Separadores interiores/ <i>Inner division sheet</i>	n/a																						
Funda al vacío/ <i>Vacuum packed</i>	n/a	Etiquetas/ <i>Labels</i>	3																						
Retractilado/ <i>warp sealing</i>	SI (Tapa y base)	• Color Etiqueta de Máster/ <i>Color label on master</i>	Blancas																						
Color Etiqueta/ <i>Label color</i>	Blanca	• Fecha de Elaboración/ <i>Production date</i>	Impresa en etiquetas master																						
Etiquetas/ <i>Labels</i>	1	• Fecha de Expiración/ <i>Expiration date</i>	Impresa en etiquetas master																						
• Clasificación/ <i>Size</i>	Impresa en etiquetas	• Clasificacion./ <i>Size</i>	Impresa en etiquetas master																						
• Tipoproducto/ <i>Product</i>	Impresa en etiquetas	• Tipo de Producto/ <i>Product</i>	Impresa en etiquetas master																						
• Peso/ <i>Weight</i>	Impresa en etiquetas	• Peso/ <i>Weight</i>	Impresa en etiquetas master																						
• Importador (T66)/ <i>Importer information</i>	Impresa en etiquetas	• Cliente/ <i>Customer</i>	Impresa en etiquetas master																						



CATALOGO DE PRODUCTO PARA PLANTA / Omarsa S.A.
PRODUCT CATALOG

OMR-ASC-D-FOR-006

• Informacion de lote, fecha de Produccion, y expiración/ Batch, production & expiration date	Impresa en etiquetas	• Etiqueta importador (T66)/ Importerlabel • CodificaciónOmarsa /Omarsa coding	Impresa en etiquetas master Impresa en etiquetas master
--	----------------------	---	--

6. Parámetros Microbiológicos/ Microbiological parameters

Contaje de Mesófilos/ <i>Aerobic colony count</i>	máximo 1×10^5 ufc / g	Vibrio parahaemolyticus/ <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Ausencia
Coliformes termotolerantes/ <i>Thermotolerant coliforms</i>	máximo 10 ufc / g	Salmonella/ <i>Salmonella</i>	Ausencia
Escherichia coli/ <i>Escherichia coli</i>	Ausencia	Shiguella/ <i>Shiguella</i>	Ausencia
Staphilococos aureus/ <i>Staphilococos aureus</i>	máximo 1×10^2 UFC / g	Listeria monocytogenes/ <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia
Vibrio cholerae/ <i>Vibrio cholerae</i>	Ausencia		

7. Parámetros de Calidad /Quality specifications

MELANOSIS	< 0%
DESHIDRATADO	< 15%
PATAS Y CASCARAS	< 1%
SEMI ROSADO	< 1%
QUEBRADO	< 1%
DETERIORO	0 %
MALTRATOS	< 1%
ROJOS	0%

8. Observaciones Importantes/ Special considerations

- | | |
|--|------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Rendimiento esperado: 90% • Peso neto del pincho(unidad): 43.2 gr • Peso marcado del pincho (unidad): 50 gr. | PALILLO: 19 CM PALETA |
|--|------------------------------|

9. Fotos/ Pictures

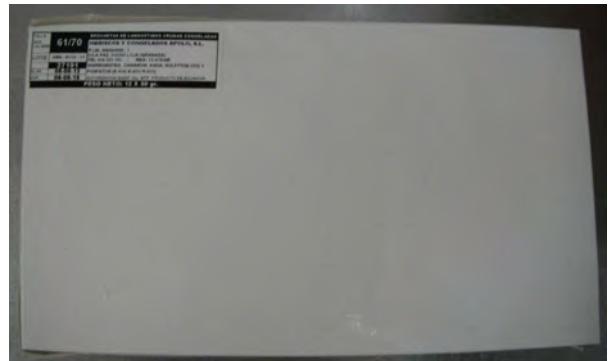
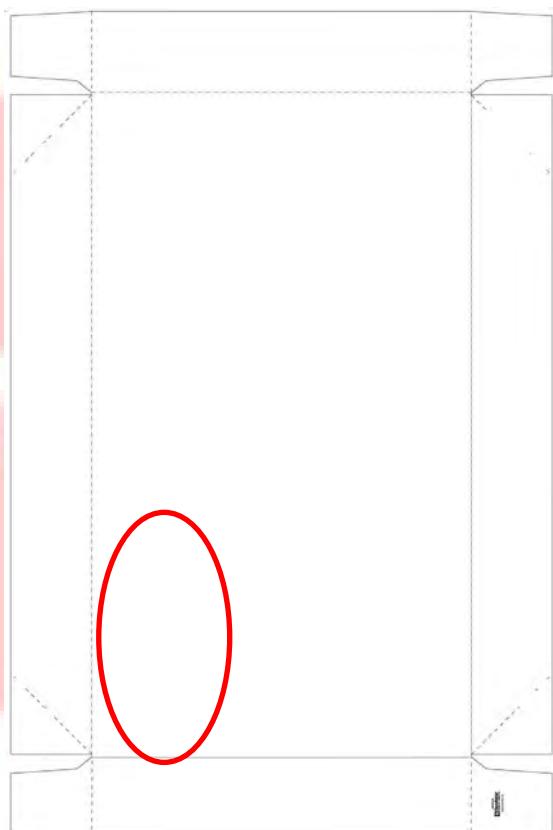


NO PUEDEN IR LAS COLITAS Y CAMARONES SEPARADOS UNOS DE OTROS, EL ESPACIO ENTRE LA PARTE FINAL DEL PALILLO Y EL CAMARON ES APRX. 2 CM.



10. Etiquetas / Labels

Etiquetas del Empaque primario/ Labels of the primary Packaging:



Etiquetas del Empaque secundario/Labels of the secondary Packaging:
MASTER



ETIQUETA DE IMPORTADOR - TRAZABILIDAD

005871-01
PRODUCTO: Brochetas de Langostinos Crudos Congelados
MÉTODO DE PRODUCCIÓN: PRODUCTO DE LA ACUICULTURA, CRIADO EN AGUA SALADA
ORIGEN: ECUADOR **ESPECIE:** Penaeus vannamei
PRODUCCTOR Y EXPORTADOR: OMARSA, OPERADORA Y PROCESADORA DE PRODUCTOS MARINOS S.A.
ESTABLECIMIENTO AUTORIZADO ANTE LA IEE: 477
IMPORTADOR: MARISCOS Y CONGELADOS APOLÓ, S.L.
 P.I. EL MANZANIL 1, C/LA PAZ 5, 18300 LOJA GRANADA ESPAÑA
 REG: 12.479/GR

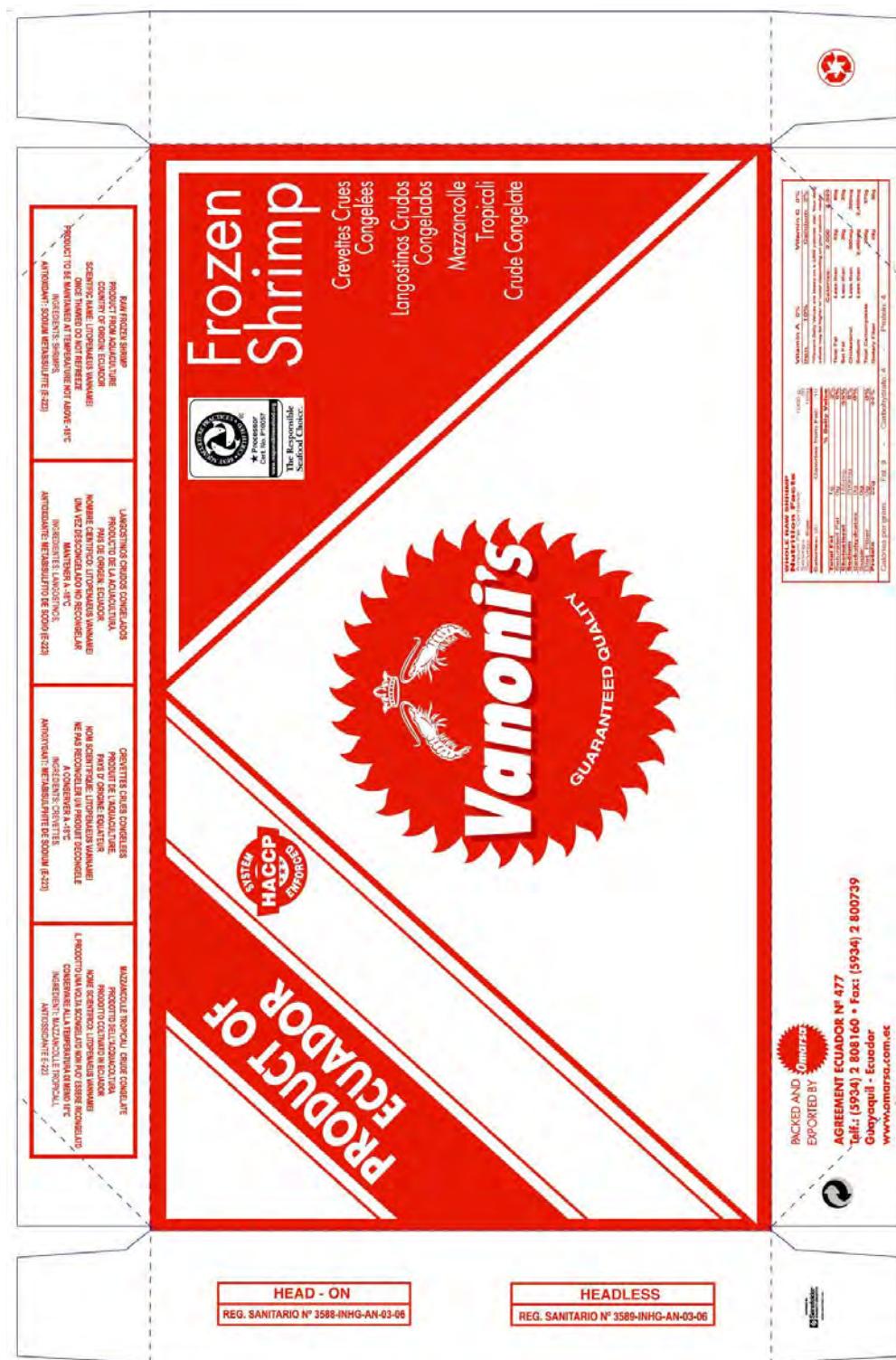
INGREDIENTES: ANGOSTINOS, AGUA ADITIVO METABISULFITO DE SODIO(E-223), FOSFATOS (E-450/E-451/E-452), CONTIENE SULFITOS
NO RECONGELAR UN PRODUCTO UNA VEZ DESCONGELADO/CONSERVAR A: -18°C
PESO NETO: 18x600 g = 10,80 Kg

MARCA:	FECHA DE CONGELACION:
61-70 VANONI'S	30/04/2014
LOTE: 90014 OMA-0514-08	FECHA DE CADUCIDAD:
(00) 17 867067 9664572117	

OTRAS ETIQUETAS

N/A

11. Diseño de Empaque Primario/ Primary Packaging design



12. Diseño de Empaque Secundario / Secondary Packaging design

 PRODUCTORA CARTONERA S.A. TRABAJO DE IMPRESIÓN		 <i>diseño</i> gráfico <i>y desarrollo</i>	
CONTACTARSE CON: DEPARTAMENTO DE DISEÑO GRÁFICO Y DESARROLLO EXT: 127-126-129			
Cliente: OMARSA S.A.		ARTÍCULO: CAJA CON 20 UNIDADES MASTERS HORIZONTAL 20X10 CM TEST KRAFT	
Medidas Interiores: Largo: 382 Ancho: 300 Alto: 325		Master: 107-11281 Orden No: 10393	
Tést y Flauta: 200-C		Mercado: Exportación: X Doméstico: Cierre: PEGADO	
INSTRUCCIONES ESPECIALES: Su aprobación garantiza una minuciosa revisión y aceptación del diseño realizado. De no tener algoclaro, solicite una ampliación, la cual se deberá adjuntar con su debida aprobación a esta tarjeta de impresión.			
Fecha de Desarrollo: JULIO - 02 - 2008	Fecha de Revisón: MAYO - 29 - 2009	Tipo de Papel: KRAFT	Ejecutivo de Venta: Ing. Raul Molina Richard Stong Tay G.
Aprobación Cliente: Christian Luna A.			
Km. 6 ½ Vía Durán - Tamba - Tel.: 593-4-23800635-2205052 Fax: (593-4) 2369953 - P. O. Box - 09-01-6668 - Guayaquil-Ecuador			
COLORES 			

13.- Etapas del Proceso (Para Puntos de control y Puntos Criticos de Control ver HACCP)/Stages of the Process (For Control Points and Critical Control Points, see HACCP)

