



Sello Alimentos Argentinos
“Una elección Natural”

PROTOCOLO DE CALIDAD

PARA

LANGOSTINOS ENTEROS CONGELADOS A BORDO

Resolución SAV N°: 25/2018
Fecha de oficialización: 02 de marzo de 2018


Actualización: Código SAA 053
Resolución SAGYP N°: Numero/2026
Fecha de oficialización: junio 2026



PROTOCOLO DE CALIDAD

Índice

1. INTRODUCCIÓN	3
2. ALCANCE	4
3. CRITERIOS GENERALES	4
4. ATRIBUTOS DIFERENCIADORES	5
4.1. PRODUCTO	5
4.1.1 Fundamento	5
4.1.2 Parámetros diferenciales	5
I. Características químicas	5
II. Características sensoriales	6
III. Características microbiológicas	6
IV. Vida útil	6
4.2 PROCESO	7
4.2.1 Fundamento	7
4.2.2 Atributos diferenciales	7
4.2.2.1 Sistema de aseguramiento de la inocuidad	7
4.2.2.2 Etapas de elaboración	8
a. Captura	8
b. Selección y primera clasificación	8
c. Lavado	8
d. Tratamiento antimelanósico	8
e. Clasificación	8
f. Pesaje	9
g. Congelación	9
h. Enmastado y mantenimiento	9
4.3 ENVASE	10
4.3.1 Fundamento	10
4.3.2 Atributos diferenciales de envase	10
4.3.2.1. Posiciones Arancelarias	10
5. GLOSARIO	11
6. ENTIDADES Y/O PROFESIONALES INTERVINIENTES EN LA CONFECCIÓN DEL PROTOCOLO	12

	Sello Alimentos Argentinos <i>"Una elección Natural"</i>	
	PROTOCOLO DE CALIDAD	
	Código: SAA 053	Versión: 06

1. INTRODUCCIÓN

El langostino patagónico (*Pleoticus muelleri*), también denominado comercialmente como gambón argentino, es un crustáceo que habita en aguas templado-frías del Atlántico Sudoccidental, en profundidades que oscilan entre los TRES METROS (3 m) y los CIENTO CINCUENTA METROS (150 m).

La clasificación taxonómica de la especie es la siguiente:

Clase: Malacostraca.

Orden: Decapoda.

Familia: Solenoceridae

Especie: *Pleoticus müelleri* (Bate, 1888)

Nombre común: Langostino

Nombre en inglés: Argentine red shrimp

Es un producto altamente valorado en el mercado internacional, tanto por sus excelentes cualidades organolépticas como por sus propiedades nutricionales. Se caracteriza por poseer un elevado nivel proteico, un alto porcentaje de humedad y un bajo contenido de materia grasa. Asimismo, aporta un destacado tenor de minerales esenciales como fósforo, calcio, hierro y zinc, junto con un apreciable contenido de vitaminas del complejo B, principalmente cianocobalamina (B12) y niacina (B3), y en menor proporción vitaminas A, B1 y B2.


En términos energéticos, este alimento aporta aproximadamente NOVENTA Y SEIS (96) kilocalorías cada CIEN (100) gramos de porción comestible.

Entre las características biológicas de la especie, se destaca un ciclo de vida relativamente corto (con una longevidad estimada de hasta DOS (2) años), una elevada tasa de crecimiento con variaciones espacio-temporales y un alto potencial reproductivo.

Respecto a sus dimensiones corporales, los machos alcanzan tallas de hasta DIECIOCHO (18) centímetros de longitud total y aproximadamente CINCUENTA GRAMOS (50 g) de peso, mientras que las hembras pueden alcanzar los VEINTIDÓS COMA CINCO CENTÍMETROS (22,5 cm) y un peso de hasta NOVENTA GRAMOS (90 g).

La pesquería de langostino patagónico constituye una de las actividades extractivas más importantes de la REPÚBLICA ARGENTINA en términos de valor y volumen, registrándose desembarques en diversos puertos del litoral marítimo desde la Provincia de BUENOS AIRES hasta la Provincia de SANTA CRUZ.

Para la explotación sustentable de este recurso, la normativa vigente establece la obligatoriedad de utilizar artes de pesca específicas diseñadas exclusivamente para la captura de este crustáceo mediante el sistema de tangones (buques tangoneros), embarcaciones de gran porte y autonomía que operan principalmente en aguas de jurisdicción nacional. Este sistema consiste en el despliegue de DOS (2) redes de arrastre de fondo asistidas por portones deflectores, suspendidas desde estructuras laterales llamadas botalones o tangones que se extienden a ambas bandas del buque. El diseño tecnológico de estas artes de pesca, complementado con dispositivos de selectividad obligatorios, permite optimizar la captura del crustáceo y mitigar de forma eficiente el impacto sobre el ecosistema marino y el descarte de fauna acompañante, diferenciándose sustancialmente de los sistemas de arrastre convencionales no selectivos.

	Sello Alimentos Argentinos <i>"Una elección Natural"</i>	
	PROTOCOLO DE CALIDAD	
	Código: SAA 053	Versión: 06

2. ALCANCE

El presente protocolo define y describe atributos de calidad para la captura y procesamiento de Langostinos enteros, crudos y congelados a bordo que aspiren a utilizar el Sello "Alimentos Argentinos Una Elección Natural". El objetivo de este documento es constituirse en una herramienta para todos los sectores de captura y procesado de langostino que quieran obtener un alimento de calidad diferencial.

El producto bajo análisis será únicamente langostinos enteros congelados a bordo en envases inmediatos de contenido neto superior a UN KILOGRAMO (1 kg), pero inferior o igual a DOS KILOGRAMOS (2 kg), basado en las posiciones arancelarias.

3. CRITERIOS GENERALES

Todos los sectores involucrados se basan en la siguiente legislación para la captura, elaboración y comercialización de los productos:

Código Alimentario Argentino (C.A.A.): Capítulo I "Disposiciones Generales"; Capítulo II "Condiciones Generales de las fábricas y comercios de alimentos"; Capítulo III "De los Productos Alimenticios"; Capítulo IV "Utensilios, Recipientes, Envases, Envolturas, Aparatos y Accesorios"; Capítulo V "Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos"; y Capítulo VI: Alimentos Cárneos y Afines (actualmente en revisión).

Decreto N° 4.238 de fecha 19 de julio de 1968, Capítulo XXIII: Productos de la Pesca.

Resolución N° 80 de fecha 11 de octubre de 1996 del GRUPO MERCADO COMÚN: "Reglamento técnico Mercosur sobre las condiciones higiénico sanitarias y de buenas prácticas de elaboración para establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos."

Resolución N° 233 de fecha 27 de febrero de 1998 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (en adelante SENASA), organismo descentralizado en la órbita del entonces MINISTERIO DE ECONOMÍA Y OBRAS Y SERVICIOS PÚBLICOS.


Resolución N° 205 de fecha 14 de mayo de 2014 del SENASA.

El Régimen Federal de Pesca aprobado por la Ley 24.922, su Decreto Reglamentario N° 748 del 14 de julio de 1999 y normativa relacionada; así como el permiso de pesca de la jurisdicción que corresponda. Resolución N° 153 del 25 de julio de 2002 de la ex-SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, y sus modificatorias.

Los atributos diferenciales presentes en el presente protocolo han sido obtenidos del estudio y recolección de bibliografía proveniente de diversas fuentes públicas y privadas

Asimismo, fueron considerados los siguientes documentos:

- La Pesquería del Langostino Patagónico. Catálogo de la fauna asociada a la especie objetivo de las capturas de la flota tangonera. Instituto Nacional de Investigación y Desarrollo Pesquero (INIDEP). Proyecto Langostino 2002-Roux, A./ Piñeiro, R./De la Garza, J.
- Código de Prácticas Internacionales recomendados para el Pescado Congelado, Norma CODEX CAC/GL N° 31 "Directrices del Codex para evaluación sensorial del pescado y los mariscos en el laboratorio (1999)".

	Sello Alimentos Argentinos <i>"Una elección Natural"</i>	
	PROTOCOLO DE CALIDAD	
	Código: SAA 053	Versión: 06

- Planillas de puntaje organoléptico para langostino (*Pleoticus muelleri*) fresco y congelado, Barral, A. O; Castañón, C. A; Bergamaschi, N. J. La Industria Cárnica Latinoamericana. 7540-43. Publitec, Buenos Aires, 1989. 40-43.
- Código de Prácticas para Camarones (FAO, Circ. De Pesca N°C322).
- El Mar Argentino y sus recursos pesqueros: Tomo 6, los crustáceos de interés pesquero y otras especies relevantes en los ecosistemas marinos. Boschi, Enrique E. 1er edición Mar del Plata, INIDEP 2016.

Por tratarse de un documento de naturaleza dinámica, el mismo podrá ser revisado periódicamente sobre la base de las necesidades que surjan del sector público y/o privado, debiendo adaptarse a cualquier otra normativa nueva o que modifique o sustituya a las enunciadas.

4. ATRIBUTOS DIFERENCIADORES

4.1. PRODUCTO

4.1.1 Fundamento

El langostino patagónico (*Pleoticus muelleri*) es una especie autóctona que habita en las aguas del Mar Argentino, siendo extraído principalmente por la flota de buques tangoneros. Sus condiciones particulares como recurso natural, salvaje y de origen austral, le otorgan un valor diferencial que lo distingue claramente de los productos provenientes de la acuicultura intensiva global.

En consonancia con ello, los atributos de valor que diferencian este producto son:


- ✓ **Calidad superior de la materia prima:** Selección y frescura garantizadas desde la captura.
- ✓ **Gestión de la inocuidad y del proceso:** Uso responsable, adecuado y controlado de los agentes Antimelanósicos autorizados en la lista positiva del Decreto N° 4.238/68, garantizando que los residuos en el producto final no superen los límites regulatorios.
- ✓ **Excelencia organoléptica:** Preservación de las características sensoriales, textura y sabor propios y distintivos de la especie.

4.1.2 Parámetros diferenciales

I. Características químicas

Los langostinos deben cumplir las regulaciones y límites establecidos por el Capítulo XXIII del Decreto N° 4.238/68, por el Plan Nacional de Control de Residuos e Higiene de Alimentos (CREHA) y el Capítulo VI del C.A.A. Dado que estas regulaciones pueden sufrir modificaciones, el presente protocolo podrá ser modificado.

A fin de evitar la aparición del fenómeno conocido como **melanosis** (es un proceso típico habitual en los crustáceos decápodos marinos, que se inicia prácticamente tras su muerte, apareciendo a las pocas horas de la captura), las regulaciones y normas antes mencionadas establecen una lista positiva de agentes Antimelanósicos enumerados y autorizados por el Códex Alimentarius FAO/OMS y los valores máximos admitidos como residuos en las partes comestibles del producto.

	Sello Alimentos Argentinos <i>"Una elección Natural"</i>	
	PROTOCOLO DE CALIDAD	
	Código: SAA 053	Versión: 06

Esta limitación se realiza con el doble fin de preservar la calidad del producto y garantizar el cumplimiento de los límites establecidos para cada aditivo regulado.

II. Características sensoriales

La materia prima debe cumplir con las siguientes características organolépticas:

Olor: suave a mar

Exoesqueleto: suave al tacto, húmedo

Cefalotórax: firme, bien adherido, apéndices firmes

Porción muscular: blanco, muy firme, con olor suave a mar

Color: rojo a rosa anaranjado pálido sin manchas.

III. Características microbiológicas


La combinación tiempo/temperatura aplicada durante el procesamiento a bordo, que culmina con la congelación rápida del producto hasta alcanzar un mínimo de DIECIOCHO GRADOS CENTÍGRADOS BAJO CERO (-18 °C) en su centro térmico, actúa como una barrera tecnológica eficaz para detener el desarrollo microbiano y asegurar la estabilidad del alimento.

En materia de seguridad sanitaria, el producto debe cumplir estrictamente con los criterios establecidos en el Capítulo XXIII del Decreto N° 4.238/68 (o la normativa que lo modifique o sustituya), garantizando la ausencia de microorganismos patógenos y de sus toxinas que representen un riesgo para la salud pública.

Todas las metodologías analíticas empleadas para la determinación y el control microbiológico deberán estar oficialmente reconocidas y debidamente validadas por organismos internacionales (tales como AOAC, ISO, BAM-FDA, entre otros).

IV. Vida útil

Las condiciones estrictas del proceso -fundamentadas en la alta calidad de las materias primas, las avanzadas tecnologías de conservación por frío aplicadas a bordo y la idoneidad de los envases utilizados- garantizan la estabilidad óptima del alimento. Manteniendo el producto de manera continua a una temperatura de DIECIOCHO GRADOS CENTÍGRADOS BAJO CERO (-18 °C) en su núcleo térmico, se establece una vida útil de VEINTICUATRO (24) meses.

	Sello Alimentos Argentinos <i>"Una elección Natural"</i>	
	PROTOCOLO DE CALIDAD	
	Código: SAA 053	Versión: 06

4.2 PROCESO

4.2.1 Fundamento

El carácter diferencial del proceso radica en la inmediatez, la estandarización y la rigurosidad tecnológica aplicadas a bordo de los buques tangoneros, factores críticos para preservar la frescura y la calidad biológica de una especie altamente perecedera como el langostino patagónico.

Inmediatez y congelación rápida: La velocidad con la que se ejecutan las etapas de selección, clasificación por calibres, tratamiento antimelanósico y envasado primario es crucial para detener los procesos de degradación natural. La transferencia inmediata de los estuches en carros hacia el túnel estático de congelación garantiza alcanzar rápidamente una temperatura de DIECIOCHO GRADOS CENTÍGRADOS BAJO CERO (-18 °C) en el núcleo, estabilizando el producto en su punto óptimo de calidad organoléptica.

Aseguramiento de la calidad, inocuidad y estandarización: Todo el flujo de procesamiento se rige bajo el sistema preventivo de aseguramiento de la inocuidad (APPCC y sus prerrequisitos).


Cadena de frío y preservación prolongada: La aplicación de barreras de protección físicas -como el uso de láminas de polietileno y estuches de cartón parafinado, entre otros- previene eficazmente la deshidratación y las quemaduras por frío en el crustáceo. El proceso culmina con el consolidado en cajas máster y su almacenamiento continuo dentro de las bodegas de congelación a bordo, asegurando una estabilidad térmica superior y una vida útil prolongada de VEINTICUATRO (24) meses.

Sustentabilidad y cumplimiento normativo: Las operaciones de captura y procesamiento se deben realizar bajo el cumplimiento de las normativas pesqueras nacionales y provinciales aplicables, garantizando el manejo responsable del recurso genuino y su trazabilidad legal desde el caladero hasta el cliente final.

4.2.2 Atributos diferenciales

4.2.2.1 Sistema de aseguramiento de la inocuidad

Las empresas armadoras que aspiren a obtener el Sello "Alimentos Argentinos Una Elección Natural" deberán implementar y mantener en funcionamiento el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC - HACCP) específico para la línea de procesamiento a bordo del buque tangonero, en su carácter de establecimiento pesquero flotante (planta flotante) debidamente habilitado. Este sistema de gestión deberá abarcar de manera obligatoria desde la captura del recurso en el mar y su procesamiento inmediato como producto entero, hasta la descarga y distribución final. Asimismo, el sistema de trazabilidad implementado deberá iniciarse en el caladero de origen (identificando la marea y lance correspondientes) y finalizar en la distribución final del producto.

	Sello Alimentos Argentinos <i>"Una elección Natural"</i>	
	PROTOCOLO DE CALIDAD	
	Código: SAA 053	Versión: 06

4.2.2.2 Etapas de elaboración

El proceso de captura, acondicionamiento y congelación rápida llevado a cabo a bordo de los buques tangoneros congeladores debe reunir las características tecnológicas necesarias para asegurar los atributos de calidad diferencial que distinguen a este producto de aquellos procesados mediante otras técnicas de conservación.

a. Captura

Se realiza mediante el sistema de "tangones" utilizando redes de arrastre de fondo, complementadas con portones deflectores para asegurar la apertura de las redes. Una vez completado el lance, la captura es volcada de forma inmediata en el pozo de pesca para iniciar su procesamiento a la mayor brevedad posible.

b. Selección y primera clasificación

El recurso es transferido desde el pozo hacia las cintas de inspección, donde operarios calificados separan el langostino de la fauna acompañante (especies ictícolas). En esta etapa se efectúa una primera clasificación selectiva por tamaño y aptitud de calidad del crustáceo.

c. Lavado

Los ejemplares seleccionados se someten a un lavado continuo con agua de mar limpia a fin de eliminar de forma eficiente restos de lodo, arena, algas u otras impurezas macroscópicas, empleando lavadoras mecánicas o, eventualmente, métodos manuales asistidos.

d. Tratamiento antimelanósico

Los langostinos se disponen en bandejas cribadas y se someten a un baño por inmersión en una solución acuosa con agentes Antimelanósicos autorizados en la lista positiva oficial del Capítulo XVIII del Código Alimentario Argentino (CAA) y el Capítulo XXIII del Decreto N° 4.238/68 del SENASA. Los tiempos de inmersión y las concentraciones de los principios activos se controlarán estrictamente para garantizar la eficacia tecnológica del tratamiento, asegurando que los residuos en la parte comestible del producto final cumplan con los límites máximos permitidos según el tipo de agente utilizado.

En el caso específico de utilizarse metabisulfito de sodio (o compuestos afines), los residuos remanentes en la parte comestible no deberán exceder los CIENTO MILIGRAMOS POR KILOGRAMO (100 mg/kg o 100 ppm), valor que reglamentariamente debe ser expresado como dióxido de azufre (SO₂).

Tras el tiempo estipulado, las bandejas se escurren y el producto continúa en la línea.

e. Clasificación

El producto es dispuesto sobre las mesas de trabajo para su clasificación manual definitiva por tamaños. Los ejemplares idóneos se ordenan y envasan en los fondos de los estuches (cajas de cartón parafinado). Los calibres comerciales estándar utilizados por la flota tangonera son los siguientes:



PROTOCOLO DE CALIDAD

Langostinos enteros	Piezas por kg
Calibre L1	10/20
Calibre L2	21/30
Calibre L3	31/40
Calibre L4	41/60
Calibre L5	61/80

f. Pesaje

Una vez clasificados y acondicionados los ejemplares en los fondos de los estuches, estos se derivan a la línea de pesaje. Los pesos establecidos se registran sistemáticamente para asegurar la trazabilidad del lote y la estandarización metrológica de la producción comercializable a bordo.


g. Congelación

Los estuches (dispuestos en bandejas y carros) se introducen de inmediato en los túneles estáticos de congelación por convección forzada hasta completar su capacidad. El proceso se extiende por un período promedio de DOS (2) a TRES (3) horas, hasta alcanzar de manera obligatoria una temperatura mínima de DIECIOCHO GRADOS CENTÍGRADOS BAJO CERO (-18 °C) en el núcleo térmico del producto.

h. Enmastado y mantenimiento

Concluido el ciclo de congelación, se retiran los estuches del túnel y se realiza el cepillado y abrillantado superficial del bloque para retirar el excedente de escarcha. Posteriormente, se colocan las tapas definitivas a los estuches y estos se consolidan dentro de cajas máster de cartón corrugado, las cuales se sellan y rotulan. Finalmente, el producto se estiba de forma continua en las bodegas de congelación del buque, se mantiene a temperatura de DIECIOCHO GRADOS CENTÍGRADOS BAJO CERO (-18° C) hasta la finalización de la marea, arribo a puerto y su posterior descarga.

IMPORTANTE. Se deberá separar el producto que se enmarca en el presente protocolo y la Resolución N° 392 de fecha 19 de mayo de 2005 de la entonces SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS del ex-MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION y sus modificatorias e identificar correctamente los lotes y los cargamentos, de forma tal de garantizar el manejo de los mismos separados del resto de los productos sin el amparo del Sello. Para ello, la empresa deberá contar con documentación y registros que resguarden a la mercadería que lleva en su rótulo el Sello "Alimentos Argentinos Una elección natural".

	Sello Alimentos Argentinos <i>"Una elección Natural"</i>		
	PROTOCOLO DE CALIDAD		
	Código: SAA 053	Versión: 06	Fecha: junio 2026

4.3 ENVASE

4.3.1 Fundamento

Los materiales seleccionados para el envasado y embalaje del langostino entero congelado a bordo desempeñan un rol crítico en la preservación de la calidad diferencial y la extensión de la vida útil del crustáceo. Su función principal es actuar como una barrera física eficaz contra la deshidratación, la oxidación y las quemaduras por frío en las bodegas de congelación.

Asimismo, los envases deben asegurar una rigurosa inercia química de conformidad con las regulaciones del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) y la Dirección de Laboratorios y Control Técnico (DILAB) del SENASA para materiales en contacto directo con alimentos. Deben poseer una resistencia estructural e impermeabilidad óptimas ante las rigurosas condiciones de manipulación, estiba, almacenamiento y distribución internacional a bajas temperaturas, garantizando que el packaging mantenga su integridad y presentación comercial idónea hasta el consumidor final.

4.3.2 Atributos diferenciales de envase

Las empresas que aspiren a la obtención del Sello deberán cumplir con las siguientes especificaciones de envasado:

- **Envase Primario (Estuches):** El producto se acondiciona en estuches con un contenido neto de UNO o DOS KILOGRAMOS (1 o 2 kg). Estarán compuestos por un fondo de cartón parafinado con lámina o film de polietileno y una tapa de cartulina parafinada debidamente impresa. Los materiales deben demostrar estándares superiores de impermeabilidad a grasas y humedad, garantizando la total ausencia de transferencia de olores, sabores o coloraciones extrañas al crustáceo.
- **Envase Secundario (Embalaje):** Los estuches se consolidan en cajas máster de cartón corrugado, impresas y con una capacidad estandarizada de DOCE KILOGRAMOS (12 kg) (o la configuración comercial aprobada que corresponda), diseñadas para soportar la estiba pesada en las bodegas del buque sin sufrir deformaciones estructurales.


Materiales Innovadores:

Se admitirá la incorporación de materiales o tecnologías de envasado innovadoras (tales como el retractilado con papel film transparente o nuevos polímeros barrera), siempre que se encuentren oficialmente aprobados por la autoridad sanitaria competente, resulten aceptables en los mercados de destino y mantengan o superen las propiedades de protección exigidas en este protocolo.

4.3.2.1. Posiciones Arancelarias

Las posiciones arancelarias de la Nomenclatura Común del MERCOSUR (NCM) aplicable para la presentación contemplada en este protocolo es:

0306.17.10.220F: En envases inmediatos de contenido neto superior a UN KILOGRAMO (1 kg), pero inferior o igual a DOS KILOGRAMOS (2 kg).

	Sello Alimentos Argentinos <i>"Una elección Natural"</i>	
	PROTOCOLO DE CALIDAD	
	Código: SAA 053	Versión: 06

5. GLOSARIO

Agentes Antimelanósicos: Aditivos alimentarios autorizados e incluidos en la lista positiva oficial, cuya función tecnológica es inhibir o retrasar el desarrollo del proceso enzimático de la melanosis en los crustáceos decápodos.

APPCC / HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control): Sistema preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria, identificando y controlando los peligros en todas las etapas del proceso de producción.

Buque Tangonero Congelador: Buque pesquero de arrastre equipado con dos apéndices o perchas rebatibles (tangones) que operan simultáneamente por cada banda. En el marco de este protocolo, actúa en su carácter de establecimiento pesquero flotante (planta flotante) debidamente habilitado por la autoridad sanitaria competente para la captura, selección, tratamiento, envasado y congelación rápida del recurso a bordo.

Caladero: Zona o área marítima específica del Mar Argentino que reúne las condiciones biológicas y oceanográficas óptimas para la concentración y captura sustentable del recurso langostino patagónico.


Lance: Operación náutico-pesquera que comprende desde el largado de las redes de arrastre al mar, su remolque y permanencia en el fondo del caladero, hasta su posterior virado y recogida a bordo con la captura.

Langostino Entero: Ejemplar de la especie *Pleoticus muelleri* que conserva la totalidad de sus piezas e integridad anatómica original (cefalotórax, abdomen, telson y apéndices) en el producto final congelado.

Marea: Período operativo continuo y cronológico que media desde el momento de la zarpada del buque desde el puerto de asiento hasta su regreso y posterior descarga de los productos envasados en puerto.

Melanosis: Proceso bioquímico natural de origen enzimático (polifenoloxidasas) típico de los crustáceos decápodos marinos. Comienza a las pocas horas de la muerte del ejemplar y se manifiesta mediante la aparición de manchas oscuras localizadas principalmente en el cefalotórax y las uniones de los segmentos corporales. Si bien no representa un riesgo para la inocuidad alimentaria, disminuye drásticamente el valor comercial y la calidad organoléptica del producto.

Núcleo térmico (o Centro térmico): Punto geométrico interno del bloque o del estuche del producto que resulta ser el último en alcanzar la temperatura de congelación objetivo durante el proceso en el túnel estático.

	Sello Alimentos Argentinos <i>"Una elección Natural"</i>	
	PROTOCOLO DE CALIDAD	
	Código: SAA 053	Versión: 06

6. ENTIDADES Y/O PROFESIONALES INTERVINIENTES EN LA CONFECCIÓN DEL PROTOCOLO

Cámara de Armadores de Pesqueros y Congeladores de la Argentina (CAPECA)

Dirección de Planificación Pesquera de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA y PESCA del MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA.

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO PESQUERO (INIDEP) organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA y PESCA del MINISTERIO DE ECONOMÍA.

Dirección de Inocuidad de Pesca y Acuicultura de la Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA y PESCA del MINISTERIO DE ECONOMÍA.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
Año de la Grandeza Argentina

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: EX-2026-51294526- -APN-DGDAGYP#MEC_ANEXO

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 12 pagina/s.