

|                                                                                                                |                                   |                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Est N° 2633 - Bonasur S.A | <b>ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO</b> | <b>Código:</b> SP-02<br><b>Fecha Vigencia:</b> 18/08/2023<br><b>Revisión #:</b> 10<br>Página 1 de 6 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                         |
|-------------------|-----------------------------------------|
| <b>PRODUCTO</b>   | LANGOSTINO COLA (Pleoticus muelleri)    |
| <b>MARCA</b>      | BONASUR                                 |
| <b>ELABORADOR</b> | Bonasur S.A. (SENASA 2633)              |
| <b>ORIGEN</b>     | Argentina. Zona FAO 41                  |
| <b>FORMATO</b>    | Peso Neto: 12 Kg (6 x 2 Kg y 12 x 1 Kg) |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PROCESO DE ELABORACIÓN</b> | <p>La elaboración de langostino cola congelada puede partir de diferentes materias primas: Langostino entero fresco (1-), langostino cola refrigerada(2-)</p> <p><b>1) Si se parte de langostino entero fresco:</b></p> <p><b>Recepción:</b> Los langostinos ingresan a la planta en cajones de plástico acondicionados con hielo en escamas.</p> <p><b>Almacenamiento:</b> Los cajones de langostinos se almacenan en una cámara de refrigeración.</p> <p><b>Lavado:</b> Los langostinos se colocan en canastos y se someten a un proceso de lavado y se tratan con un aditivo antimelanósico.</p> <p><b>Procesado en mesas de elaboración:</b> A las piezas se les retira la cabeza, obteniendo langostinos cola. Esta operación se lleva a cabo en presencia de recirculación de agua.</p> <p><b>Clasificación:</b> Las unidades se separan en función de distintos tamaños y pesos. Clasificación mecánica o manual.</p> <p><b>Lavado:</b> Las colas de langostino son sometidas a un proceso de lavado.</p> <p><b>Envasado:</b> Las colas se colocan en bases blancas parafinadas con nylon transparente en su fondo.</p> <p><b>Pesado:</b> Se estandariza el peso del producto manualmente con balanza electrónica. Se dispone en rejillas o bandejas.</p> <p><b>Congelado:</b> En esta instancia tiene lugar el proceso de congelación en túneles de congelado. (armarios de congelación)</p> <p>La relación tiempo / temperatura para langostinos congelados, en sus distintas presentaciones es tal que asegure los -18 ° C en su centro térmico.</p> <p>Los estuches congelados se retiran de las bandejas y se procede a un proceso de abrillantado (aire y agua).</p> <p><b>Retractilado:</b> La base se recubre mecánicamente con una poliolefina termo contraíble de 19 micrones y se cubre con una tapa.</p> <p><b>Envasado secundario:</b> Los estuches de 2 kg se disponen por seis unidades en un bolsón de polietileno y luego dentro de la caja master de cartón. En el caso de estuches de 1kg se colocan 12 unidades por bolsón y luego dentro de la caja master de cartón.</p> <p><b>Detectora de metales:</b> Todas las cajas master pasan por la detectora de metales.</p> <p><b>Almacenamiento:</b> Las cajas se sitúan en una cámara que opera a una temperatura por debajo de – 25°C.</p> <p><b>2) Si se parte de cola refrigerada:</b></p> <p><b>Recepción:</b> La materia prima ingresa en cajones de plástico acondicionada con hielo en escamas.</p> <p><b>Almacenamiento:</b> Los cajones de colas de langostinos se almacenan en una cámara de refrigeración.</p> <p><b>Clasificación:</b> Las unidades se separan en función de distintos tamaños. Clasificación mecánica o manual.</p> <p><b>Envasado:</b> Las colas se colocan en bases blancas parafinadas.</p> <p><b>Pesado:</b> Se estandariza el peso del producto manualmente con balanza electrónica. Se dispone en rejillas o bandejas.</p> <p><b>Congelado:</b> En esta instancia tiene lugar el proceso de congelación en túneles de congelado. (armarios de congelación)</p> <p>La relación tiempo / temperatura para langostinos congelados, en sus distintas presentaciones es tal que asegure los -18 ° C en su centro térmico.</p> <p><b>Retractilado (opcional):</b> La base se recubre mecánicamente con una poliolefina termo contraíble de 19 micrones y se tapa.</p> |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                |                                   |                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Est N° 2633 - Bonasur S.A | <b>ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO</b> | <b>Código:</b> SP-02<br><b>Fecha Vigencia:</b> 18/08/2023<br><b>Revisión #:</b> 10<br>Página 2 de 6 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                      | <p><b>Envasado secundario:</b> Los estuches de 2 kg se disponen por seis unidades en un bolsón de polietileno y luego dentro de la caja master de cartón. En el caso de estuches de 1kg se colocan 12 unidades por bolsón y luego dentro de la caja master de cartón.</p> <p><b>Detectora de metales:</b> Todas las cajas master pasan por la detectora de metales.</p> <p><b>Almacenamiento:</b> Las cajas se sitúan en una cámara que opera a una temperatura por debajo de – 25°C.</p>                                                                 |
| <b>PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS Y LÍMITES CRÍTICOS</b> | <p><b>PCC1:</b> Etiquetado alérgenos: Límite crítico: leyenda advertencia: contiene crustáceos y sulfitos.</p> <p><b>PCC2:</b> Detección de metales en el producto final. Límite crítico: ausencia de fragmentos. Metálicos detectables.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</b>                 | <p>En el circuito comercial el producto debe mantenerse congelado por debajo de -18°C, bajo estas condiciones la durabilidad es de 24 meses.</p> <p>De acuerdo a las condiciones de conservación doméstica, la durabilidad del producto es la siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• - 18°C (freezer): hasta la fecha de vencimiento</li> <li>• - 4°C (congelador): 3 días</li> <li>• 4°C (refrigerador) :24 hs</li> </ul> <p>El producto una vez descongelado debe consumirse dentro de las 24 horas y no debe volver a congelarse.</p> |
| <b>INGREDIENTES</b>                                  | <b><u>Langostino</u></b> (crustáceo), antioxidante: E223 ( <b><u>sulfito</u></b> ).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

| PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS  |                                                                                                                                           |                   |                                                        |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------|
| Parámetro                   | Valor                                                                                                                                     | Tolerancia        | Método de análisis                                     |
| Peso Neto (Kg)              | 2                                                                                                                                         | 1,5% <sup>1</sup> | Control manual con balanza electrónica.                |
| Caja máster peso neto (Kg)  | 12                                                                                                                                        | 1,5% <sup>1</sup> | Control manual con balanza electrónica.                |
| Caja máster peso bruto (Kg) | 14                                                                                                                                        | 1,5% <sup>1</sup> | Control manual con balanza electrónica.                |
| Talla                       | <i>Piezas por kilo</i><br>C1: 30-55<br>C2: 56-100<br><i>Piezas por libra</i><br>U/15: ≤15<br>16/20: 16-20<br>21/25: 21-25<br>26/30: 26-30 | Max 15%           | Control manual con balanza electrónica.                |
| Glaseo                      | 0%                                                                                                                                        | 0%                | N/A                                                    |
| Sulfitos residuales (ppm)   | < 100                                                                                                                                     |                   | Semicuantitativo Alert <sup>®</sup><br>Método de Vries |
| Plomo                       | <0.5 mg/kg                                                                                                                                | N/A               | HPLC                                                   |
| Cadmio                      | <0.5 mg/kg                                                                                                                                | N/A               | HPLC                                                   |
| Mercurio                    | <0.5 mg/kg                                                                                                                                | N/A               | HPLC                                                   |
| pH                          | 7.1 ± 0,2                                                                                                                                 | N/A               |                                                        |
| aW                          | 0.97 ± 0,01                                                                                                                               | N/A               |                                                        |

<sup>1</sup> Tolerancia en menos.

|                                                                                                                       |                                   |                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Est N° 2633 - Bonasur S.A</b> | <b>ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO</b> | <b>Código:</b> SP-02<br><b>Fecha Vigencia:</b> 18/08/2023<br><b>Revisión #:</b> 10<br><div style="text-align: right;">Página 3 de 6</div> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS |                      |                  |                            |
|---------------------------|----------------------|------------------|----------------------------|
| Parámetro                 | Óptimo               | Límite           | Rechazo                    |
| Color                     | Rosado brillante     | Rojo poco brillo | Sin brillo, manchas negras |
| Olor                      | Fresco a mar y algas | Olor intenso     | Fuerte olor amoniacal      |
| Aspecto de la carne       | Firme                | Flácido          | Gomoso                     |

| DEFECTOS                               |                    |
|----------------------------------------|--------------------|
| Parámetro                              | Tolerancia (% P/P) |
| Melanosis (puntos negros visibles)     | 10*                |
| Rotas (cascara, timón, falta de patas) | 10                 |
| Arena y/o fango                        | 0                  |
| Color (desvíos de color óptimo)        | 5                  |
| Olor (desvíos del olor óptimo)         | 5                  |

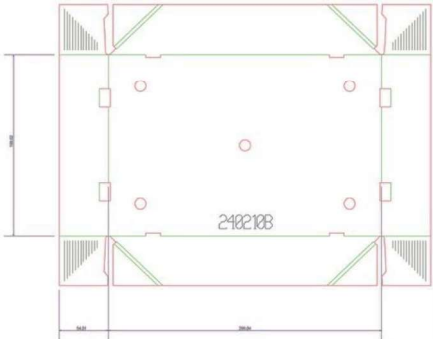
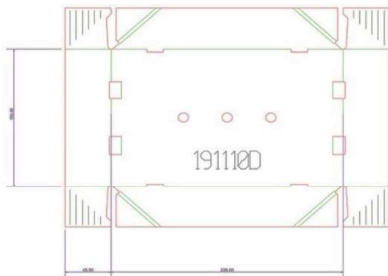
PS: (\*) definición = 1 o más puntos negros de al menos 2 mm o Concentración de pequeñas manchas

| PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS                   |                   |                   |                    |
|----------------------------------------------|-------------------|-------------------|--------------------|
| Parámetro                                    | Valor             | Tolerancia        | Método de análisis |
| Recuento de aerobios a 30°C (UFC/g).         | 1x10 <sup>4</sup> | 1x10 <sup>6</sup> | ISO 4833:2013      |
| Recuento de enterobacterias (UFC/g).         | 1x10 <sup>3</sup> | 3x10 <sup>3</sup> | ISO 21528 – 2:2004 |
| Recuento de <i>S. aureus</i> coag. +         | <10               | <100              | ISO 6888-1:1999    |
| Recuento de <i>Escherichia coli</i> (UFC/g). | <10               | <100              | ISO 16649 – 2:2001 |
| Recuento de coliformes totales (UFC/g)       | <10               | <100              | ISO 4833:1991      |
| Investigación de <i>Salmonella spp</i>       | Ausencia en 25 g  | Ausencia en 25 g  | ISO 6579:2017      |

| ALERGENOS                                                                                                               |                                     |                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| ALERGENOS                                                                                                               | Presencia como ingrediente          | Presencia por contaminación |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos.                                                                            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>    |
| Anhidrido sulfuroso y sulfitos (en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> ) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>    |

| VIDA ÚTIL                |                                              |                                                                                                                         |                                                          |
|--------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| PROPIEDAD                | VALOR                                        | FORMA DE INDICARLO                                                                                                      | UBICACIÓN EN EL ENVASE                                   |
| DURABILIDAD DEL PRODUCTO | 24 meses a partir de la fecha de congelación | Consumir preferentemente antes de: dd/mm/aaaa                                                                           | Etiqueta impresa en el envase primario y secundario      |
| LOTE DE FABRICACIÓN      | AASSDD/X<br>(Ejemplo: 114010/1)              | AA: Año de producción.<br>SS: Semana del año.<br>DD: Día de la semana.<br>X: Sufijo que indica el orden de elaboración. | Etiqueta autoadhesiva sobre envase primario y secundario |

|                                                                                                                 |                                   |                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Est N° 2633 - Bonasur S.A. | <b>ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO</b> | <b>Código:</b> SP-02<br><b>Fecha Vigencia:</b> 18/08/2023<br><b>Revisión #:</b> 10<br>Página 4 de 6 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|

| ENVASADO                                                                                      |                                                                                      |                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Descripción                                                                                   | Plano                                                                                | Dimensiones                                                                                                                        |
| <b>Envase primario:</b><br>Film de polietileno azul y cajas impresas de cartulina parafinada. |    | <b>2 Kg.</b><br>Largo: 299 mm<br>Ancho: 199 mm<br>Alto: 54 mm                                                                      |
|                                                                                               |   | <b>1 Kg.</b><br>Largo: 228 mm<br>Ancho: 154 mm<br>Alto: 45,50 mm                                                                   |
|                                                                                               |  | <b>2 Kg.</b><br>Largo: 303 mm<br>Ancho: 204 mm<br>Alto: 53 mm<br><br><b>1 Kg.</b><br>Largo: 240 mm<br>Ancho: 160 mm<br>Alto: 50 mm |
| Bolsa de cristal                                                                              |  | 70x76x80 bob<br>Cristal/2 kg /<br>Microperf. 80<br>micrones                                                                        |

|                                                                                                                |                                   |                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Est N° 2633 - Bonasur S.A | <b>ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO</b> | <b>Código:</b> SP-02<br><b>Fecha Vigencia:</b> 18/08/2023<br><b>Revisión #:</b> 10<br>Página 5 de 6 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                   |                                                                                    |                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>Envase secundario:</b><br>Caja de cartón<br>corrugado impreso. |  | <b>2 Kg/ 1Kg</b><br>Largo: 425 mm<br>Ancho: 315 mm<br>Alto: 200 mm |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|

|                                                                | ROTULACION                                                                           |                               |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Descripción                                                    | Plano                                                                                | Dimensiones                   |
| <b>Etiqueta envase primario:</b> Papel térmico con adhesivo.   |   | Ancho: 100 mm<br>Alto: 40 mm  |
| <b>Etiqueta envase secundario:</b> Papel térmico con adhesivo. |  | Ancho: 100 mm<br>Alto: 100 mm |
| <b>Etiquetas aclaratorias:</b> Papel térmico con adhesivo      |  | Ancho: 50 mm<br>Alto: 70 mm   |

|                                                                                                                       |                                   |                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Est N° 2633 - Bonasur S.A</b> | <b>ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO</b> | <b>Código:</b> SP-02<br><b>Fecha Vigencia:</b> 18/08/2023<br><b>Revisión #:</b> 10<br><div style="text-align: right;">Página 6 de 6</div> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| CONTROL DE CAMBIOS |            |                                                                                                                                   |
|--------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Revisión           | Fecha      | Cambios Realizados                                                                                                                |
| 10                 | 18/08/2023 | Se incorpora cuadro de control de cambios, y se agrega el envasado con nylon, se incorpora la palabra "opcional" al retractilado. |

|                                         |
|-----------------------------------------|
| Aceptación del cliente<br>Firma y sello |
|-----------------------------------------|