VALEXPORT FOODS C.A
Av. José María Vargas, Edif. Torre del Colegio, Piso Sótano, Of. 3-A
Urb. Santa Fe Norte, Caracas - Venezuela. Z.P. 1 060
TLF: +58 41 421 92527 / +58 4241 295647 | RIF: J-508678346
Email: Valexportfoods@gmail.com

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Langosta Panulirus Argus — Producto en Cola y Entero

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	Cola de Langosta | Spiny Lobster Tail
TÉCNICA DE PRESERVACIÓN	Congelado a -40 °C (-40 °F)
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Producto en Cola y Entero
TIPO DE ELABORACIÓN	Congelado Crudo
TIPO DE PROCESO	Hervido / Crudo según presentación
TIPO DE CONSUMO	Cocción completa antes de consumir
VIDA UTIL	24 meses a partir de su congelación
TEMP. DE ALMACENAMIENTO	Mantener congelado entre -1 8 °C a -24 °C (-0.4 °F a -11 .2 °F)
LUGAR DE ORIGEN	Venezuela
ZONA DE CAPTURA	FAO 31 (Mar Caribe)
TIEMPO DE CAPTURA	Octubre hasta Febrero
MÉTODO DE CAPTURA	Naza, Buceo artesanal sustentable

COMPOSICIÓN Y ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

Apariencia: Característica de la especie (*Panulirus Argus*).

Color: Verde oliva, marrón o color rojo caoba, con manchas de color crema sobre el caparazón, generalmente con 4 a 6 manchas color crema en el abdomen.

Olor: Característico de la especie y fresco a mar.

Textura: Caparazón duro y espinoso; carne firme y elástica.

Sabor: Característico dulce y suave de langosta marina fresca.



PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Modalidad de Captura	Empaque Primario
LANGOSTA POR CAPTURA DE NAZA O BUCEO	Cada pieza va dentro de una funda plástica de polietileno de baja densidad y luego todas las piezas son cubiertas por una lámina de polietileno transparente de baja densidad.
EMPAQUE SECUNDARIO	Caja de cartón 4.5 Kg (10 lbs) máster de alta resistencia.

ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE Y DIMENSIONES

Tallas	Congelado	Empaque Secondary	Sobrepeso	Ancho Unidad	Largo Unidad
142 gr o más (5 oz o más)	SI	Caja 4.5 Kg (10 Lbs) con dos flejes, uno en cada extremo	100% Peso Neto	5 a 10 cm (2 a 4 in)	30 a 60 cm (12 a 24 in)

ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD

Cada caja contiene una etiqueta regulada con: nombre comercial del producto, nombre científico (*Panulirus Argus*), código de trazabilidad, fecha de producción, fecha de expiración, tipo de presentación, código de habilitación de la planta procesadora, zona de pesca, temperatura requerida de almacenamiento, país de destino, peso neto y RIF de la empresa.

CLASIFICACIÓN POR TALLA (MERCADO AMERICANO)

PESCA POR NAZA O BUCEO Tallas / Peso Individual (Gramos)	PROMEDIO PIEZAS POR CAJA Clasificación Comercial (Onzas)
5 oz — 142 gr	10/12 oz — 284/340 gr
6 oz — 170 gr	12/14 oz — 340/397 gr
7 oz — 198 gr	14/16 oz — 397/454 gr
8 oz — 227 gr	16/20 oz — 454/467 gr
9 oz — 255 gr	20/24 oz — 567/680 gr
10 oz — 284 gr	24/ UP oz — 680/UP gr

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismo	Plan de Evaluación		Límites por Gramo		
Especie / Grupo	Categoría	n	c	m	M
Aerobios Mesófilos	3	5	3	500.000	10.000.000
Escherichia Coli	6	5	3	10	100
Staphylococcus Aureus	7	5	2	100	1000
Salmonella sp.**	10	5	0	Ausencia/25g	-
Vibrio Cholerae	10	5	0	Ausencia/25g	-
Vibrio Parahaemolyticus	10	5	0	< 3 NMP/g	-

Referencias Normativas:
- **NVC:** Norma Venezolana COVENIN
- **NVF:** Norma Venezolana FONDONORMAS
- **ICMSF:** Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para Alimentos.

CONTENIDO NUTRICIONAL (POR 100 GRAMOS

Nutriente / Mineral	Cantidad por 100g
Colesterol	0.0 mg
Calcio	77.0 mg
Fósforo	0.0 mg
Hierro	2.3 mg
Sodio	0.0 mg

Certificación de Calidad e Inocuidad Alimentaria — VALEXPORT - INTERNATIONAL TRADE

VALEXPORT
FOODS, C.A.
RIF: J-50867834-6

VALEXPORT FOODS C.A
Av. José María Vargas, Edif. Torre del Colegio, Piso Sótano, Of. 3-A
Urb. Santa Fe Norte, Caracas - Venezuela. Z.P. 1 060
TLF: +58 41 421 92527 / +58 4241 295647 | RIF: J-508678346
Email: Valexportfoods@gmail.com

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Pulpo (Octopus vulgaris) — Entero, Limpio y Congelado

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	Pulpo / Octopus
NOMBRE CIENTÍFICO	*Octopus vulgaris*
TECNICA DE PRESERVACION	Congelado en túnel de aire forzado a -34 °C (-29.2 °F)
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Pulpo crudo, limpio, eviscerado con tentáculos completos
TIPO DE ELABORACION	Entero, Limpio, HGT (sin tripa, pico ni ojos)
TIPO DE PROCESO	IWP (Individually Wrapped Pack), Interfold Block, Block
TIPO DE CONSUMO	Requiere cocción completa previa al consumo (Hervido / Asado)
VIDA ÚTIL	24 meses a partir de la fecha de congelación en origen
TEMP. DE ALMACENAMIENTO	Mantener congelado a -1 8 °C (-0.4 °F) o inferior constante
LUGAR DE ORIGEN	República Bolivariana de Venezuela
ZONA DE CAPTURA	FAO 31 (Océano Atlántico Centro-Occidental / Mar Caribe)
TEMPORADA DE CAPTURA	Julio a Diciembre
METODO DE CAPTURA	Nasa / Buceo / Anzuelo o Cordel artesanal
PLANTA PROCESADORA	**Inversiones Frisur, C.A**
CÓDIGO SANITARIO UE	SPES-6479



PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO Y EMPAQUE

Empaque Primario (IWP / Interfold):
Cada pieza de pulpo va dentro de una funda individual o lámina interfoliada de polietileno de baja densidad (PEBD) de alta transparencia y grado alimenticio, evitando la deshidratación por frío.

Empaque Secundario:
Caja máster de cartón corrugado de alta resistencia de 10 kg (22 lbs) o 12 kg (26.4 lbs) según requerimiento de mercado, protegida con doble fleje plastificado en los extremos.
Dimensiones máster: 595 mm (Largo) x 412 mm (Ancho) x 140 mm (Alto).

Etiquetado y Trazabilidad:
Cada caja contiene una etiqueta reglamentaria visible con: Nombre comercial, Nombre científico, Código de trazabilidad (Lote), Fecha de congelación, Fecha de vencimiento, Clasificación/Talla, Código Sanitario de Planta, Zona FAO 31, Temperatura de almacenamiento (-18°C), Peso Neto y RIF de la empresa.

CLASIFICACIÓN COMERCIAL POR TALLA Y MERCADO

MERCADO EUROPEO (CAJA MÁSTER 12 KG)		MERCADO AMERICANO (CAJA MÁSTER 26 LBS / 11.8 KG)	
TALLA COMERCIAL	**PIEZAS APROX. POR CAJA**	**TALLA COMERCIAL**	**PIEZAS APROX. POR CAJA**
Baby Octopus (< 300g)	~ 40 - 60 piezas	**1 lb - 2 lbs** (454g - 907g)	~ 13 - 26 piezas
T8 (300g - 500g)	~ 24 - 40 piezas	**2 lbs - 4 lbs** (907g - 1.8kg)	~ 7 - 13 piezas
T7 (500g - 800g)	~ 15 - 24 piezas	**4 lbs - 6 lbs** (1.8kg - 2.7kg)	~ 4 - 6 piezas
T6 (800g - 1200g)	~ 10 - 15 piezas	**6 lbs - 8 lbs** (2.7kg - 3.6kg)	~ 3 - 4 piezas
T5 (1200g - 1500g)	~ 8 - 10 piezas	**8 lbs + UP** (> 3.6kg)	~ 1 - 3 piezas
T4 (1500g - 2000g)	~ 6 - 8 piezas	*Presentación estándar en cajas de 26 lbs con glaseado técnico protector de 5% al 10%.*	
T3 (2000g - 3000g)	~ 4 - 6 piezas		
T2 (3000g - 4000g)	~ 3 - 4 piezas		
T1 (> 4000g)	~ 1 - 3 piezas		

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

Apariencia:	Piel firme, tentáculos íntegros con ventosas adheridas sin desprendimiento.
Color:	Característico rosado a grisáceo marrón con vientre blanco nácar.
Olor:	Fresco, característico a mar, exento de olores amoniacales o extraños.
Textura:	Músculo firme, elástico, suave y húmedo al tacto.
Sabor:	Característico, delicado y ligeramente dulce propio de la especie.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PARÁMETRO (POR 1 00G)	VALOR
Calorías (Valor Energético)	**57 kcal**
Proteínas	**10.6 g**
Grasas Totales	**0.8 g**
Colesterol	**96 mg**
Calcio	**144 mg**
Hierro	**1 .7 mg**
Sodio	**230 mg**

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMO ESPECIE / GRUPO	PLAN DE EVALUACIÓN			LÍMITES POR GRAMO / MUESTRA	
	CATEGORÍA	N	C	LÍMITE M	LÍMITE M
Aerobios Mesófilos	3	5	3	500.000 ufc/g	1 0.000.000 ufc/g
Escherichia coli	6	5	3	1 0 ufc/g	1 00 ufc/g
Staphylococcus aureus	7	5	2	1 00 ufc/g	1 .000 ufc/g
Salmonella sp.**	1 0	5	0	Ausencia en 25 g	—
Vibrio cholerae	1 0	5	0	Ausencia en 25 g	—
Vibrio parahaemolyticus	1 0	5	0	< 3 NMP/g	—

Referencias Normativas Aplicadas:
NVC: Norma Venezolana COVENIN | NVF: Norma FONDONORMAS | ICMSF: Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para Alimentos.

VALEXPORT FOODS, C.A.
RIF: J-50867834-6

VALEXPORT FOODS C.A
Av. José María Vargas, Edif. Torre del Colegio, Piso Sótano, Of. 3-A
Urb. Santa Fe Norte, Caracas - Venezuela. Z.P. 1 060
TLF: +58 41 421 92527 / +58 4241 295647 | RIF: J-508678346
Email: Valexportfoods@gmail.com

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Calamar (Loligo pealei) - Entero, Limpio y Congelado

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	Calamar / Squid
NOMBRE CIENTÍFICO	*Loligo pealei*
TÉCNICA DE PRESERVACIÓN	Congelado en túnel de congelación / IQF (Individually Quick Frozen) a -40 °C (-40 °F)
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Calamar crudo, eviscerado, limpio con tentáculos completos (sin pluma ni vísceras)
TIPO DE ELABORACIÓN	Entero, Limpio, Eviscerado
TIPO DE PROCESO	IQF (Individually Quick Frozen) / Block / Interfold
TIPO DE CONSUMO	Requiere cocción completa previa al consumo (Hervido / Salteado / Asado)
VIDA ÚTIL	24 meses a partir de la fecha de congelación en origen
TEMP. DE ALMACENAMIENTO	Mantener congelado a -1 8 °C (-0.4 °F) o inferior constante
LUGAR DE ORIGEN	República Bolivariana de Venezuela
ZONA DE CAPTURA	FAO 31 (Océano Atlántico Centro-Occidental / Mar Caribe)
TEMPORADA DE CAPTURA	Todo el año (Sujeto a veda regulatoria local)
MÉTODO DE CAPTURA	Red selectiva / Pesca artesanal de arrastre superficial
PLANTA PROCESADORA	Inversiones Frisur, C.A.
CÓDIGO SANITARIO UE	SPES-6479



Empaque Primario (IQF / IWP / Interfold):

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO Y EMPAQUE

Cada pieza o bloque de calamar va dentro de una funda individual o lámina interfoliada de polietileno de baja densidad (PEBD) de alta transparencia y grado alimenticio, evitando la deshidratación por frío.

Empaque Secundario:

Caja máster de cartón corrugado de alta resistencia de 1 0 kg (22 lbs) o 1 2 kg (26.4 lbs) según requerimiento de mercado, protegida con doble fleje plastificado en los extremos.

Dimensiones máster: 595 mm (Largo) x 41 2 mm (Ancho) x 1 40 mm (Alto).

Etiquetado y Trazabilidad:

Cada caja contiene una etiqueta reglamentaria visible con: Nombre comercial, Nombre científico, Código de trazabilidad (Lote), Fecha de congelación, Fecha de vencimiento, Clasificación/Talla, Código Sanitario de Planta, Zona FAO 31 , Temperatura de almacenamiento (-1 8 °C), Peso Neto y RIF de la empresa.

CLASIFICACIÓN COMERCIAL POR TALLA Y MERCADO

MERCADO EUROPEO (CAJA MÁSTER 10 KG / 12 KG)		**MERCADO AMERICANO (CAJA MÁSTER 22 LBS / 10 KG)**	
TALLA COMERCIAL	**PIEZAS APROX. POR CAJA**	**TALLA COMERCIAL**	**PIEZAS APROX. POR CAJA**
C3 (1 0 - 1 5 cm)	~ 60 - 80 piezas	Small (4" - 6")	**~ 60 - 80 piezas**
C4 (1 5 - 20 cm)	~ 40 - 60 piezas	Medium (6" - 8")	**~ 40 - 60 piezas**
C5 (20 - 25 cm)	~ 25 - 40 piezas	Large (8" - 1 0")	**~ 25 - 40 piezas**
C6 (25 - 30 cm)	~ 1 5 - 25 piezas	X-Large (1 0" - 1 2")	**~ 1 5 - 25 piezas**
C7 (+ 30 cm)	**~ 8 - 1 5 piezas**	**Jumbo (+ 1 2")**	**~ 8 - 1 5 piezas**

** Presentación estándar en cajas de 10 kg con glaseado técnico protector del 5% al 10%.*

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

Apariencia:	Tubo y tentáculos íntegros, piel limpia y suave sin desgarros.
Color:	Blanco traslúcido característico con motas purpúreas/rosadas suaves.
Olor:	Fresco, característico a mar, exento de olores amoniacales o extraños.
Textura:	Músculo firme, elástico y suave al tacto.
Sabor:	Característico, delicado y ligeramente dulce propio de la especie.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PARÁMETRO (POR 100G)	VALOR
Calorías (Valor Energético)	92 kcal
Proteínas	15.6 g
Grasas Totales	1.4 g
Colesterol	233 mg
Calcio	32 mg
Hierro	0.7 mg
Sodio	44 mg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMO ESPECIE / GRUPO	CATEGORÍA	PLAN DE EVALUACIÓN		LÍMITES POR GRAMO / MUESTRA	
		N	C	LÍMITE m	LÍMITE M
Aerobios Mesófilos	3	5	3	500.000 ufc/g	10.000.000 ufc/g
Escherichia coli	6	5	3	10 ufc/g	100 ufc/g
Staphylococcus aureus	7	5	2	100 ufc/g	1.000 ufc/g
Salmonella sp.	10	5	0	Ausencia en 25 g	-
Vibrio cholerae	10	5	0	Ausencia en 25 g	-
Vibrio parahaemolyticus	10	5	0	< 3 NMP/g	-

Referencias Normativas Aplicadas:
NVC: Norma Venezolana COVENIN | NVF: Norma FONDONORMA | ICMSF: Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para Alimentos.

VALEXPORT FOODS, C.A.
RIF: J-50867834-6

VALEXPORT FOODS C.A
Av. José María Vargas, Edif. Torre del Colegio, Piso Sótano, Of. 3-A
Urb. Santa Fe Norte, Caracas - Venezuela. Z.P. 1060
TLF: +58 41 421 92527 / +58 4241 295647 | RIF: J-508678346
Email: Valexportfoods@gmail.com

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Pargo Rojo (Lutjanus purpureus) - Entero y Filete Congelado

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	Pargo Rojo / Red Snapper
NOMBRE CIENTÍFICO	*Lutjanus purpureus*
TÉCNICA DE PRESERVACIÓN	Congelado en túnel de aire forzado a -40 °C (-40 °F) / IQF
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Pargo rojo entero (eviscerado y agallado) o en filetes sin espinas
TIPO DE ELABORACIÓN	Entero (HGT/Eviscerado), Escamado o Fileteado
TIPO DE PROCESO	IQF (Individually Quick Frozen) / IWP (Individually Wrapped Pack)
TIPO DE CONSUMO	Requiere cocción completa previa al consumo (Horneado / Frito / A la Parrilla)
VIDA ÚTIL	24 meses a partir de la fecha de congelación en origen
TEMP. DE ALMACENAMIENTO	Mantener congelado entre -18 °C a -24 °C (-0.4 °F a -11.2 °F) constante
LUGAR DE ORIGEN	República Bolivariana de Venezuela
ZONA DE CAPTURA	FAO 31 (Océano Atlántico Centro-Occidental / Mar Caribe)
TEMPORADA DE CAPTURA	Todo el año (Sujeto a regulaciones de veda local)
MÉTODO DE CAPTURA	Cordel / Línea de mano (Pesca artesanal selectiva)
PLANTA PROCESADORA	Inversiones Frisur, C.A.
CÓDIGO SANITARIO UE	SPES-6479



PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO Y EMPAQUE

Empaque Primario:

Funda plástica de polietileno de baja densidad (PEBD) de grado alimenticio con alta barrera térmica (envasado al vacío o máster film transparente individual).

Empaque Secundario:

Caja de cartón máster corrugado de alta resistencia de 1 0 kg (22 lbs) o 4.5 kg (1 0 lbs) con doble fleje plastificado exterior para exportación marítima/aérea.

Etiquetado y Trazabilidad:

Etiqueta frontal visible reglamentaria con: Nombre comercial, Nombre científico, Código de lote (trazabilidad), Fecha de empaque y vencimiento, Talla/Rango de peso, Código Sanitario habilitación de planta, Zona FAO 31 , Temperatura de almacenamiento, País de origen (Venezuela), Peso Neto y RIF.

CLASIFICACIÓN COMERCIAL POR TALLA

PARGO ROJO ENTERO (EVISCERADO / ESCAMADO)		FILETE DE PARGO ROJO (CON / SIN PIEL)	
RANGO DE PESO	**PIEZAS APROX. POR CAJA (10 KG)**	**TALLA FILETE**	**EMPAQUE**
300g - 500g (0.3 - 0.5 kg)	~ 20 - 33 piezas	4 oz - 6 oz (11 3g - 1 70g)	**IQF / Interfoliado**
500g - 1 000g (0.5 - 1 .0 kg)	~ 1 0 - 20 piezas	6 oz - 8 oz (1 70g - 226g)	**IQF / Interfoliado**
1 000g - 2000g (1 .0 - 2.0 kg)	~ 5 - 1 0 piezas	8 oz - 1 0 oz (226g - 283g)	**IQF / Interfoliado**
2000g - 4000g (2.0 - 4.0 kg)	**~ 2 - 5 piezas**	**+ 1 0 oz (+ 283g)**	**IQF / Interfoliado**

** Glaseado técnico protector estándar de 5% a 10% para preservación de carne en congelación prolongada.*

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

Apariencia:	Característica de la especie, ojos brillantes y agallas rojas intactas.
Color:	Rojo rosáceo uniforme e intenso en piel con destellos plateados.
Olor:	Fresco característico a mar, exento de olores amoniacales.
Textura:	Carne firme, elástica, compacta y jugosa.
Sabor:	Característico, suave, refinado y delicado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PARÁMETRO (POR 100G)	VALOR
Calorías	110 kcal
Proteínas	21.0 g
Grasas Totales	1.5 g
Calcio	70 mg
Hierro	2.0 mg
Sodio	65 mg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMO ESPECIE / GRUPO	CATEGORÍA	PLAN DE EVALUACIÓN		LÍMITES POR GRAMO / MUESTRA	
		N	C	LÍMITE m	LÍMITE M
Aerobios Mesófilos	3	5	3	500.000 ufc/g	**10.000.000 ufc/g**
Escherichia coli	6	5	3	10 ufc/g	**100 ufc/g**
Staphylococcus aureus	7	5	2	100 ufc/g	**1.000 ufc/g**
Salmonella sp.	10	5	0	Ausencia en 25 g	-
Vibrio cholerae	10	5	0	Ausencia en 25 g	-
Vibrio parahaemolyticus	**10**	**5**	**0**	**< 3 NMP/g**	-

Referencias Normativas Aplicadas:
NVC: Norma Venezolana COVENIN | NVF: Norma FONDONORMA | ICMSF: Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para Alimentos.

VALEXPORT
FOODS, C.A.
RIF: J-50867834-6