



SAGPyA



SENASA

Datos que debe incluir la monografía

Del Origen:

- País Exportador
- País de Origen de los animales de los que se origina el producto
- Provincia o Estado
- Firma Exportadora
- Planta Productora
- N° Oficial

Del Producto:

- Especie Animal¹
- Nombre²
- Marca
- Descripción
- Denominación Genérica³
- Variante (ver tablas)
- Procesamiento(s) de origen⁴ (ver tablas)
- Presentación (ver tablas)
- Rango Térmico de Conservación y durabilidad del producto en esas condiciones
- Envase Primario (ver tablas)
- Envase Secundario (ver tablas)
- Unidad de Venta
- Otros datos (ver tablas)
- Técnica de Elaboración
- Flujo Operativo
- ~~Ingredientes~~
- ~~Aditivos, Coadyuvantes, etc. (cual, cuantitativo y porcentual)~~
- Período de durabilidad o vencimiento
- ~~Estudios de penetración térmica en productos~~

¹ En caso de productos que tengan componentes de más de una única especie animal, indicar qué componentes pertenecen a cada especie y su porcentaje en el producto final. En el caso de productos de la pesca, indicar tanto el nombre común como el nombre científico de la especie.

² Indicar el nombre con el que será comercializado, tal como reza en rótulos.

³ Por ejemplo, "Mortadela", "Salame", "Caseinato de Sodio", etc. En el caso de carnes, indicar el nombre de(l) (los) corte(s), y si se trata de productos con o sin hueso.

⁴ Descripción de las fases por las que atraviesa la materia prima en el país de origen hasta su conversión en el producto a importar.

- ~~esterilizados~~
- ~~termoprocados~~
- Otros procesos a los que estuviera sometido el producto

Tablas

Variantes

- ~~Con Agregados~~
- ~~Con Azúcar~~
- ~~Con Chocolate~~
- ~~Con Hierbas/Espicias~~
- ~~Con Vitaminas/Minerales~~
- Con Hueso
- Con Hueso Sin Piel
- ~~Con Hueso Sin Vísceras~~
- ~~Con Menudos~~
- ~~Con Piel~~
- ~~Con Piel Sin Vísceras~~
- ~~Con Piel pocas Espinas~~
- ~~Con Piel y Vísceras~~
- ~~Con Sal~~
- ~~Sin Azúcar~~
- Sin Hueso
- ~~Sin Huesos ni Piel~~
- ~~Sin Menudos~~
- ~~Sin Piel~~
- ~~Sin Piel ni Cabeza~~
- ~~Sin Piel ni Vísceras~~
- ~~Sin Piel pocas Espinas~~
- ~~Sin Sal~~
- ~~Tipo Alemán~~
- ~~Tipo Calabrés~~
- ~~Tipo Canadiense~~
- ~~Tipo Italiano~~
- ~~Tipo Parma/Parma~~
- Otras (Describir)

Procesamiento (s)⁵

- Ahumado
- Asado (Procesamiento)
- ~~Chocolatado (a)~~
- ~~Clasificado/Gradado~~
- ~~Cocido~~
- ~~Cocido y Curado~~
- ~~Concentrado~~
- ~~Curado~~
- ~~Curtidos~~
- ~~Desengrasado~~
- ~~Desmineralizado~~
- ~~Embutidos (as)~~
- ~~Escaldado~~
- ~~Esterilizado~~
- Fresco o congelado según corresponda

⁵ En los procesamientos térmicos, se debe indicar la temperatura máxima a la que llega el núcleo del producto y el tiempo por el que la misma se mantiene. Otros procesos que tengan un desarrollo en el tiempo, debe indicarse su duración.

- ~~Fritos (as)~~
- ~~Fundido/Derretido~~
- ~~Glaceados (as)~~
- ~~Hidrolizado~~
- ~~Hilada (e)~~
- ~~Lavada~~
- ~~Liofilizados (as)~~
- ~~Modificado (a)~~
- ~~Pasteurizado (a)~~
- ~~Peinada/Cardada~~
- ~~Precozidos (as)~~
- ~~Prensados (as)~~
- ~~Rebozados/Empanados~~
- ~~Refinado (a)~~
- ~~Saborizado/Aromatizado~~
- ~~Salados/Salmuera~~
- ~~Seco/Desecado/Deshidratado~~
- ~~Semicocido~~
- ~~Semiterminado~~
- ~~Sucia~~
- ~~Uat~~
- ~~Otros (Describir)~~

Presentación

- ~~Anillas/Rabas~~
- ~~Bajo Tenor Graso~~
- ~~Barra~~
- ~~Bastones~~
- Bloques
- ~~Bolitas~~
- ~~Cayos~~
- ~~Cilindros~~
- ~~Cocochas~~
- ~~Compactado (a)~~
- ~~Conserva~~
- Cortes/Trozos
- ~~Cuartos~~
- Cubos/Cubitos
- ~~Deser. Fortificado~~
- ~~Deseremado (a)~~
- ~~Desperdicios~~
- ~~Entero (a)~~
- ~~Eviscerado~~
- ~~Extracto~~
- ~~Familiar~~
- ~~Fetas~~
- ~~Filotes~~
- ~~Fortificado~~
- ~~Frutado~~
- ~~Granulado~~
- ~~H & G~~
- ~~Harina~~
- ~~Hilado~~
- ~~Hornas~~
- ~~Ief~~
- ~~Lomos de Filet~~
- ~~Líquido(a)~~
- ~~Madejas~~
- ~~En Manta~~
- ~~Media Cáscara~~
- Molido/Desmenuz/Triturado
- ~~Panales~~
- ~~Panes~~
- ~~Para Untar~~
- ~~Para Deseremado (a)~~
- ~~Pasta/Masa~~

- ~~Pastillas/Comprimidos~~
- ~~Pelados (as)~~
- ~~Piezas~~
- ~~Polvo~~
- ~~Rallado~~
- ~~Recortes~~
- ~~Rellenos (as)~~
- ~~Repostero/Repostería~~
- ~~Rodajas~~
- ~~Rodajas Filet Embuti~~
- ~~Tajadas~~
- ~~Tentáculos~~
- ~~Tiras~~
- ~~Tops~~
- ~~Trenzado~~
- ~~Vainas~~
- ~~Otras (Describir)~~

Envase (s)

- ~~Baldes~~
- ~~Bandejas~~
- ~~Bariles~~
- ~~Bidón~~
- ~~Blisters~~
- Bolsas
- ~~Bolsitas~~
- ~~Cajas Cartón~~
- ~~Cajas Tetrapack~~
- ~~Cañetes~~
- ~~Fardos/Bales~~
- ~~Film~~
- ~~Frascos~~
- ~~Granel~~
- ~~Laminado Termocostraible~~
- ~~Latas~~
- ~~Papel Aluminio~~
- ~~Papel Manteca~~
- ~~Paquetes~~
- ~~Potes~~
- ~~Sachet~~
- ~~Sobres~~
- ~~Tambores~~
- ~~Tarros~~
- ~~Tetra Pack~~
- ~~Tubos~~
- ~~Vainas/Estuches~~
- ~~Otros (Describir)~~

Otros Datos

- Apto consumo humano
- ~~No apto consumo humano~~
- ~~Apto consumo animal~~
- ~~No apto consumo animal~~
- ~~Uso industrial no comestible~~
- ~~Insumo para la producción de [producto], el cual [es / no es] apto para consumo [humano / animal]~~