

Pescado | Fish
Frutos de mar | Seafood



GuBrath
TRADE



OPERATIVA DE EXPORTACIÓN E IMPORTACIÓN

EXPORT AND IMPORT OPERATION

IDENTIFICACIÓN DE PROVEEDORES

IDENTIFICATION OF SUPPLIERS

NEGOCIACIÓN DE LAS CONDICIONES

NEGOTIATION OF THE CONDITIONS

FINANCIACIÓN Y ASEGURAMIENTO

FINANCING AND INSURANCE

GESTIÓN LOGÍSTICA

LOGISTICS MANAGEMENT

GESTIÓN ADUANERA

CUSTOMS MANAGEMENT

RED DE DISTRIBUCIÓN PROPIA

OWN DISTRIBUTION NETWORK

DISTRIBUCIÓN Y VENTA DEL PRODUCTO

DISTRIBUTION AND SALE OF THE PRODUCT

GU BRATH TRADE

es una empresa dedicada
a la intermediación
entre importadores
y exportadores
de mercancías.

Analizamos los mercados
mundiales y localizamos
los productos que el cliente
requiere en base
a sus necesidades
y exigencias.

Conectamos empresas
dentro del rubro
de comercio exterior
con el fin de ampliarles
el espectro de negocios.

GU BRATH TRADE

is a company dedicated
to the intermediation
between importers
and exporters
of merchandise.

We analyze world markets
and locate the products
that the client requires based
on to your needs and demands.

We connect companies
within of foreign trade
in order to broaden
the spectrum of business.



INIDEP

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN
Y DESARROLLO PESQUERO



CALAMAR ENTERO | WHOLE SQUID
(Illex argentinus)

PRODUCTO:

CALAMAR ENTERO

1) DENOMINACIÓN REGLAMENTARIA DE VENTA

Calamar Entero-Pota Entera

Denominación comercial: Calamar Entero - Pota Argentina

Nombre científico: Illex argentinus

País de origen: Argentina

Zona de captura: Atlántico Suroeste FAO 41

Método de obtención: Pesca extractiva - Potera

Presentación: Producto entero

2) FORMATO

Producto envasado en bolsa alimentaria.

Formato: Bolsa de polietileno de contacto alimentario

Peso neto: 12 Kg netos

3) TAMAÑOS

SS: <200 g

S: 200-300 g

M: 300-400 g

L: 400-600 g

LL: 600/Up

4) TEMPORADA DE PESCA

Periodo de captura: de Febrero a Agosto. Varía entre regiones del Mar Argentino.

Periodo de veda: de Septiembre a Enero. Destinada a proteger a los juveniles.

PRODUCTO:

CALAMAR ENTERO

5) INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores energéticos y nutricionales por 100 g de producto.

	Valores medios por 100 g de producto
Valor Energético	80,4 Kcal - 336.39 Kj
Grasas	1,4 g
Grasas Saturadas	0,5 g
Hidratos de Carbono	0,70 g
Azúcares	0,70 g
Proteínas	16,25 g
Sal	275 mg

6) MODO DE EMPLEO

Advertencias por mal uso

Producto congelado. Una vez descongelado no volver a congelar.

Consumir previamente cocinado.

7) Periodo de caducidad o consumo preferente

Principio de vida

24 meses a partir de la fecha de envasado

8) Envase y embalaje

Características PRIMER envasado

Material del envase: bolsa de polietileno

PRODUCT:

WHOLE SQUID

1) STATUTORY SALES DESCRIPTION

Whole Squid

Trade name: Whole Squid / Pota

Argentina Scientific name: *Illex argentinus*

Country of origin: Argentina

Capture area: Southwest Atlantic FAO 41

Method of production: Extractive fishing – Potera

Presentation: Whole product

2) FORMAT

Product packaged in a food-grade bag.

Format: Polyethylene food contact bag Net weight: 12kg net

3) SIZES

SS: <200 g

S: 200-300 g

M: 300-400 g

L: 400-600 g

LL: 600/Up

4) FISHING SEASONALITY

Period of catch: From February to August. Varies between regions of the Argentinean Sea. **Closed season:** From September to January. Serves to protect the young squids.

PRODUCT:
WHOLE SQUID

5) NUTRITIONAL INFORMATION

Energy and nutritional values per 100 g of product.

	Average values per 100 g of product
Energy values	80,4 Kcal - 336.39 Kj
Fat	1,4 g
Saturated Fat	0,5 g
Carbohydrates	0,70 g
Sugar	0,70 g
Proteins	16,25 g
Salt	275 mg

6) INSTRUCTIONS FOR USE**Warnings for misuse**

Frozen product. Once defrosted, do not refreeze.

Consume previously cooked.

7) Shelf life or preferential consumption period**Shelf life**

24 months from the date of packaging.

8) Packing and packaging

Characteristics FIRST packaging

Packaging material: polyethylene bag



PRODUCTO:

CAMARÓN ROJO ARGENTINO c/cabeza, c/cáscara

1) DENOMINACIÓN REGLAMENTARIA DE VENTA.

Gamba roja argentina con cabeza, con cáscara

Nombre comercial: Camarón Rojo Argentino

Nombre latino: Pleoticus muelleri

País de origen: Argentina

Zona de captura: Atlántico sudoccidental FAO 41

Método de captura: arrastreros de vara

Tratamiento: Congelado a bordo, con túneles. Capturados en la naturaleza.

2) FORMATO

Empaque Primario: 6 bloques envueltos en film de polietileno, empacados en cajas de cartón de 2Kgs de peso neto cada una.

Empaque Secundario: caja maestra conteniendo 6 cajas/Peso Neto Total: 12kgs.

3) TALLAS:

L1: 10/20 Piezas/Kg

L2: 21/30 Piezas /Kg

L3: 31/40 Piezas /Kg

L4: 41/60 Piezas /Kg

4) TEMPORADA DE PESCA

Periodo de captura: de Marzo a Octubre. Periodo de captura habitual en jurisdicción nacional. **Periodo de veda:** de Noviembre a Febrero.

Destinado a proteger la reproducción en el golfo de San Jorge.

PRODUCTO:**CAMARÓN ROJO ARGENTINO** c/cabeza, c/cáscara**5) INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Valores energéticos y valores nutricionales por cada 100 g del producto.

(Sujeto a variaciones en meses de captura)

	Valores medios por 100 g de producto
Valor Energético	96 Kcal - 401,67 Kj
Grasas Totales	0,9 g
Grasas Saturadas	0,14 g
Grasa Monoinsaturada	0,12 g
Grasa poliinsaturada	0,30 g
Carbónhidratos	0,20 g
Proteínas	22 g
Sal	370 mg

6) CONSERVACIÓN

Producto congelado. Una vez descongelado, no volver a congelar.

7) VIDA ÚTIL: 24 meses a partir de la fecha de producción

8) CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

9) CONDICIONES DE TRANSPORTE Temperatura: <-18°C

Vehículos: Autorizados para el transporte de productos alimenticios congelados.

10) POBLACIÓN OBJETIVO Todos los segmentos de la población.

PRODUCT:

ARGENTINE RED SHRIMP with head, with shell

1) STATUTORY SALES DESCRIPTION

Argentine red shrimp with head, with shell

Trade name: Argentine red shrimp

Scientific name: Pleoticus muelleri

Country of origin: Argentina

Capture area: Southwest Atlantic FAO 41

Method of production: beam trawlers

Treatment: Frozen on board, with tunnels. Captured in the wild.

2) FORMAT

Primary Packaging: 6 blocks wrapped in polyethylene film, packed in cardboard boxes of 2Kgs net weight each.

Secondary Packaging: master box containing 6 boxes/Total Net Weight: 12kgs.

3) SIZES:

L1: 10/20 Piezas/Kg

L2: 21/30 Piezas /Kg

L3: 31/40 Piezas /Kg

L4: 41/60 Piezas /Kg

4) FISHING SEASONALITY

Period of catch: From March until October. Period of habitual capture in national jurisdiction. **Closed season:** From November to February. To protect reproduction in the Gulf of St. George.

PRODUCT:**ARGENTINE RED SHRIMP** with head, with shell

5) NUTRITIONAL INFORMATION

Energy and nutritional values per 100 g of product. (Subject to variations in months of catch)

	Average values per 100 g of product
Energy Values	96 Kcal - 401,67 Kj
Total Fat	0,9 g
Saturated Fat	0,14 g
Monounsaturated fat	0,12 g
Polyunsaturated fat	0,30 g
Carbohydrates	0,20 g
Proteins	22 g
Salt	370 mg

6) PRESERVATION

Frozen product. Once defrosted, do not refreeze.

7) SHELF LIFE: 24 months from the date of production.

8) QUALITY CHARACTERISTICS

9) TRANSPORT CONDITIONS Temperature: < -18°C

Vehicles: Authorised for the transport of frozen foodstuffs.

10) TARGET POPULATION All segments of the population.



FILET DE MERLUZA SIN PIEL | SKINLESS HAKE FILLET

Interfoliado | Interleaved

(*Merluccius hubbsi*)

PRODUCTO:

FILET DE MERLUZA SIN PIEL Interfoliado

1) MATERIA PRIMA

Descripción: Filet de merluza sin piel

Nombre científico: Merluccius hubbsi

Zona de captura / origen: FAO 41

Método de obtención: Redes de arrastre

2) PRESENTACIÓN

Características: Interfoliado, congelado a bordo

Denominación comercial: Filet de merluza sin piel

3) EMBALAJE:

Primario: Bolsa de polietileno de baja densidad color azul

Secundario: Cartón corrugado.

Marca: GIORNO

4) PARÁMETROS DE CALIDAD

Peso neto: 7 Kg. por unidad.

Composición: 100 % filet de merluza. Sin aditivos

5) TEMPORADA DE PESCA

Periodo de captura al sur del paralelo 41° S: Todo el año.

Periodo de captura al Norte del paralelo 41° S: Abril, Mayo y Junio.

PRODUCTO:

FILET DE MERLUZA SIN PIEL Interfoliado

6) INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores energéticos y valores nutricionales por cada 100 g del producto.

(Sujeto a variaciones en meses de captura)

	Valores medios por 100 g de producto
Valor energético	83.97 kcal = 352.67 kJ
Carbohidratos	0 g
Proteínas	17.43 g
Grasas totales	1.41 g
Grasas saturadas	0.52 g
Grasas trans	0 g
Fibra alimentaria	0 mg
Sodio	82.36 mg

7) DECLARACIÓN DE ALERGENOS Y OGM

Contiene Pescado. Sin aditivos.

No contiene Organismos Genéticamente Modificados.

8) CONSERVACIÓN

Temperatura de almacenamiento, transporte y distribución - 18 ° c

(una vez descongelado no recongelar)

PRODUCT:

SKINLESS HAKE FILLET Interleaved

1) RAW MATERIAL

Description: Skinless hake fillet

Scientific name: Merluccius hubbsi

Area of catch/origin: FAO 41

Method of production: Trawls

2) PRESENTATION

Characteristics: Interleaved, frozen on board.

Trade description: Skinless hake filet

3) PACKAGING:

Primary: Low density polyethylene bag, blue colour.

Secondary: Corrugated cardboard

Brand: GIORNO

4) QUALITY PARAMETERS

Net weight: 7 kg each.

Composition: 100 % hake fillet. No additives.

5) FISHING SEASONALITY

Period of catch from the south parallel 41° S: Throughout the year.

Period of catch from the north parallel 41° S: April, May and June.

PRODUCT:

SKINLESS HAKE FILLET Interleaved

6) NUTRITIONAL INFORMATION

Energy and nutritional values per 100 g of product.

(Subject to variations in months of catch)

	Average values per 100 g of product
Energy values	83.97 kcal = 352.67 kj
Carbohydrates	0 g
Proteins	17.43 g
Total fat	1.41 g
Monounsaturated fat	0.52 g
Trans fats	0 g
Dietary fibre	0 mg
Sodium	82.36 mg

7) ALLERGEN AND GMO STATEMENT

Contains fish. No additives.

Does not contain Genetically Modified Organisms.

8) STORAGE

Storage, transport and distribution temperature - 18° c

(after defrosted do not refreeze)

GU BRATH TRADE SL.

Calle de la Aduana 25, 28013, Madrid

www.gubraithtrade.com

