



CATÁLOGO DE PRODUCTO

PRODUCT CATALOG

## LANGOSTINO / SHRIMP

· Langostino Austral Entero / <i>Whole Argentinean Red Shrimp</i> .....	7
· Colas de Langostino Austral Con Piel / <i>Shell On Argentinean Red Shrimp Tails</i> .....	8
· Colas Peladas de Gambón / <i>Wild Argentinean Peeled Shrimp Tails</i> .....	9

## MERLUZA / HAKE

· Merluza Austral HGT / <i>Australis Hake HGT</i> .....	12
· Merluza Argentina HGT / <i>Hubbsi Hake HGT</i> .....	13
· Filetes de Merluza Argentina Sin Piel / <i>Skinless Hubbsi Hake Fillets</i> .....	14
· Embutido de Merluza Argentina / <i>Hubbsi Hake Sausage</i> .....	15

## POTA / ILLEX

· Pota Entera Argentina / <i>Whole Argentinean Illex</i> .....	18
· Vaina de Pota Argentina / <i>Argentinean Illex Tubes</i> .....	19
· Rejos de Pota Argentina / <i>Argentinean Illex Tentacles</i> .....	20

## OTRAS ESPECIES / OTHER SPECIES

· Rosada HGT / <i>Kinglip HGT</i> .....	24
· Merluza de Cola HGT / <i>Hoki HGT</i> .....	25
· Filetes de Merluza de Cola Con Piel / <i>Skin-on Hoki Fillets</i> .....	26
· Brótola HGT / <i>Red Cod HGT</i> .....	27
· Alas de Raya Sin Piel / <i>Skinless Skate Wing</i> .....	28
· Merluza Negra HGT / <i>Patagonian Toothfish HGT</i> .....	29
· Nototenia HGT / <i>Notothenia HGT</i> .....	30
· Polaca Austral HGT / <i>Southern Blue Whiting HGT</i> .....	31

LANGOSTINO / SHRIMP



## LANGOSTINO AUSTRAL ENTERO WHOLE ARGENTINEAN RED SHRIMP

Nombre científico / *Latin Name*  
Pleoticus muelleri

Descripción de producto / *Product description*  
Langostino Argentino entero / *Argentinean red Shrimp*

Congelación / *Freezing*  
Factoría y A bordo / *Land frozen and Sea frozen*



Codificación Coding	Escandallo Sampling	Presentación Presentation	Peso neto Net weight
Nº 1	10-20 piezas/Kg - <i>units/Kg</i>	Estuche / Carton	10x800g, 6x2 Kg
Nº 2	21-30 piezas/Kg - <i>units/Kg</i>	Estuche / Carton	10x800g, 6x2 Kg
Nº 3	31-40 piezas/Kg - <i>units/Kg</i>	Estuche / Carton	10x800g, 6x2 Kg
Nº 4	41-60 piezas/Kg - <i>units/Kg</i>	Estuche / Carton	6x2 Kg
Nº 5	61-80 piezas/Kg - <i>units/Kg</i>	Estuche / Carton	6x2 Kg

## COLAS DE LANGOSTINO AUSTRAL CON PIEL SHELL ON ARGENTINEAN RED SHRIMP TAILS

Nombre científico / *Latin Name*  
Pleoticus muelleri

Descripción de producto / *Product description*  
Colas de Langostino Austral con piel / *Argentinean red Shrimp tails, shell on*

Presentación / *Presentation*  
Estuche / *Carton*



Codificación <i>Coding</i>	Escandallo <i>Sampling</i>	Congelación <i>Freezing</i>	Peso neto <i>Net weight</i>
C1	30-55 piezas/Kg - <i>units/Kg</i>	Factoría y A bordo / <i>Land frozen &amp; Sea frozen</i>	6x2 Kg
C2	55-80 piezas/Kg - <i>units/Kg</i>	Factoría y A bordo / <i>Land frozen &amp; Sea frozen</i>	6x2 Kg
C3	>80 piezas/Kg - <i>units/Kg</i>	Factoría / <i>Land frozen</i>	6x2 Kg
S/C	S/C	Factoría y A bordo / <i>Land frozen &amp; Sea frozen</i>	6x2 Kg

## COLAS PELADAS DE GAMBÓN WILD ARGENTINEAN PEELED SHRIMP TAILS

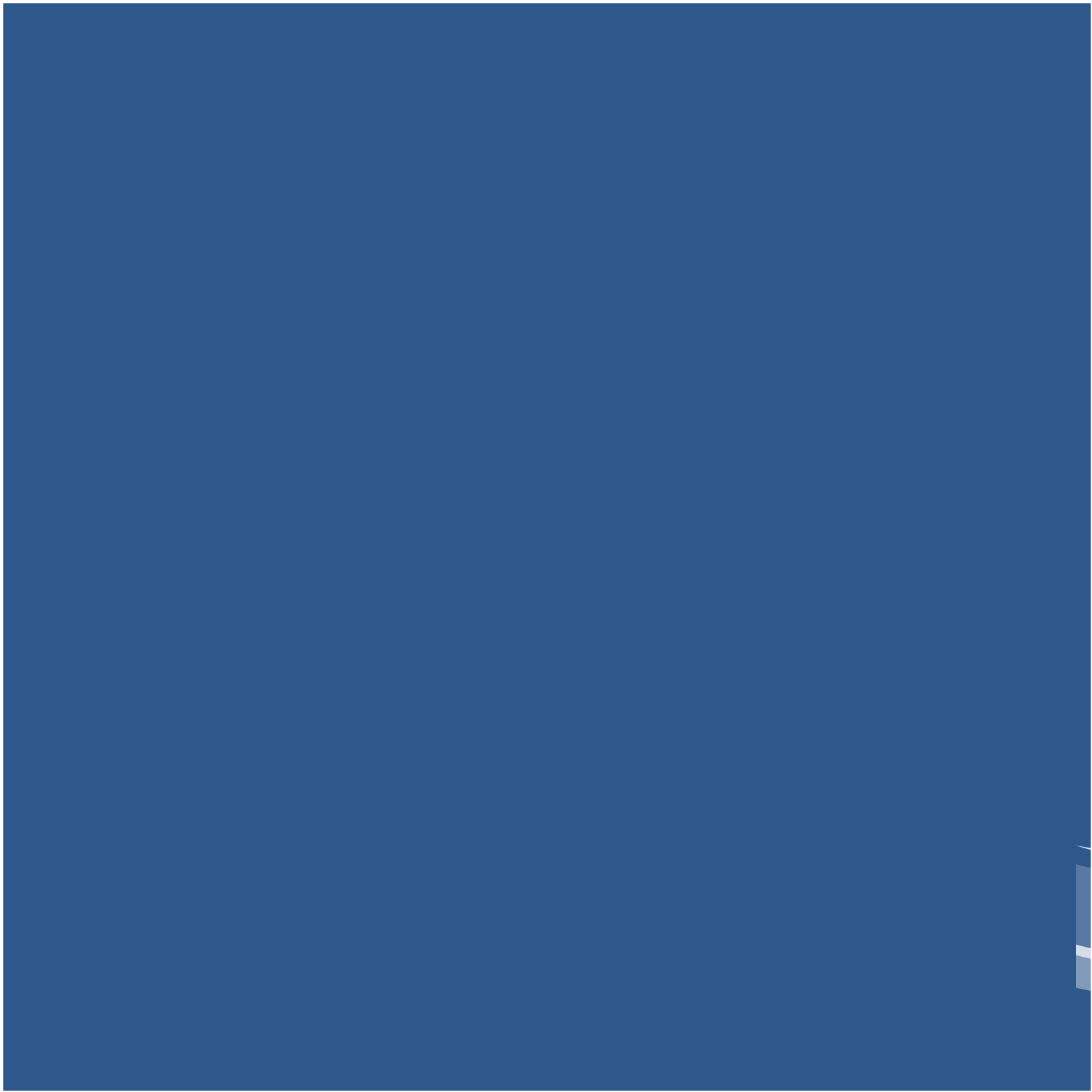
Nombre científico / *Latin Name*  
Pleoticus muelleri

Descripción de producto / *Product description*  
Colas peladas de Gambón / *Peeled Shrimp tails*

Congelación / *Freezing*  
Factoría / *Land frozen*



Escandallo <i>Sampling</i>	Presentación <i>Presentation</i>	Peso neto <i>Net weight</i>
50-70 unidades/bolsa - <i>units/bag</i>	Bolsa / <i>Bag</i>	5x1 Kg



MERLUZA / HAKE





## MERLUZA AUSTRAL HGT AUSTRALIS HAKE HGT

Nombre científico / *Latin Name*  
Merluccius australis

Descripción de producto / *Product description*  
Merluza Austral sin cabeza, sin cola, sin vísceras / *Australis Hake head off, gut off, tail off*

Congelación / *Freezing*  
A bordo / *Sea frozen*



Codificación <i>Coding</i>	Escandallo <i>Sampling</i>	Presentación <i>Presentation</i>	Peso neto <i>Net weight</i>
Nº 1	400-500 g	IWP	12-16 Kg
Nº 2	500-800 g	IWP	12-16 Kg
Nº 3C	800-1200 g	IWP	12-16 Kg
Nº 3L	1200-1500 g	IWP	12-16 Kg
Nº 4	1500-2000 g	IWP	12-16 Kg
Nº 5	>2000 g	IWP	12-16 Kg

## MERLUZA ARGENTINA HGT HUBBSI HAKE HGT

Nombre científico / *Latin Name*  
Merluccius hubbsi

Descripción de producto / *Product description*  
Merluza sin cabeza, sin cola, sin vísceras / *Hake head off, gut off, tail off*

Congelación / *Freezing*  
A bordo / *Sea frozen*



Codificación <i>Coding</i>	Escandallo <i>Sampling</i>	Presentación <i>Presentation</i>	Peso neto <i>Net weight</i>
Nº 00	80-200 g	Interfoliado / <i>Interleaved</i>	15-18 Kg
Nº 0	200-300 g	Interfoliado / <i>Interleaved</i>	15-18 Kg
Nº 1X	300-400 g	Interfoliado / <i>Interleaved</i>	15-18 Kg
Nº 1	400-500 g	IWP	10-15 Kg
Nº 2	500-800 g	IWP	10-15 Kg
Nº 3C	800-1200 g	IWP	10-15 Kg
Nº 3L	1200-1500 g	IWP	10-15 Kg
Nº 4	1500-2000 g	IWP	10-15 Kg
Nº 5	>2000 g	IWP	10-15 Kg

## FILETES DE MERLUZA ARGENTINA SIN PIEL SKINLESS HUBBSI HAKE FILLETS

Nombre científico / *Latin Name*

Merluccius hubbsi

Descripción de producto / *Product description*

Filete de Merluza sin piel, con pocas espinas / *Skinless Hake fillets, PBI*

Congelación / *Freezing*

A bordo / *Sea frozen*



Codificación <i>Coding</i>	Escandallo <i>Sampling</i>	Presentación <i>Presentation</i>	Peso neto <i>Net weight</i>
Nº 0	40-60 g	Interfoliado / <i>Interleaved</i>	14 Kg (2x7 Kg) aprox.
Nº 1	60-100 g	Interfoliado / <i>Interleaved</i>	14 Kg (2x7 Kg) aprox.
Nº 2	100-140 g	Interfoliado / <i>Interleaved</i>	14 Kg (2x7 Kg) aprox.
Nº 3	140-180 g	Interfoliado / <i>Interleaved</i>	14 Kg (2x7 Kg) aprox.
Nº 4	180-220 g	Interfoliado / <i>Interleaved</i>	14 Kg (2x7 Kg) aprox.

## EMBUTIDO DE MERLUZA ARGENTINA HUBBSI HAKE SAUSAGE

Nombre científico / *Latin Name*  
Merluccius hubbsi

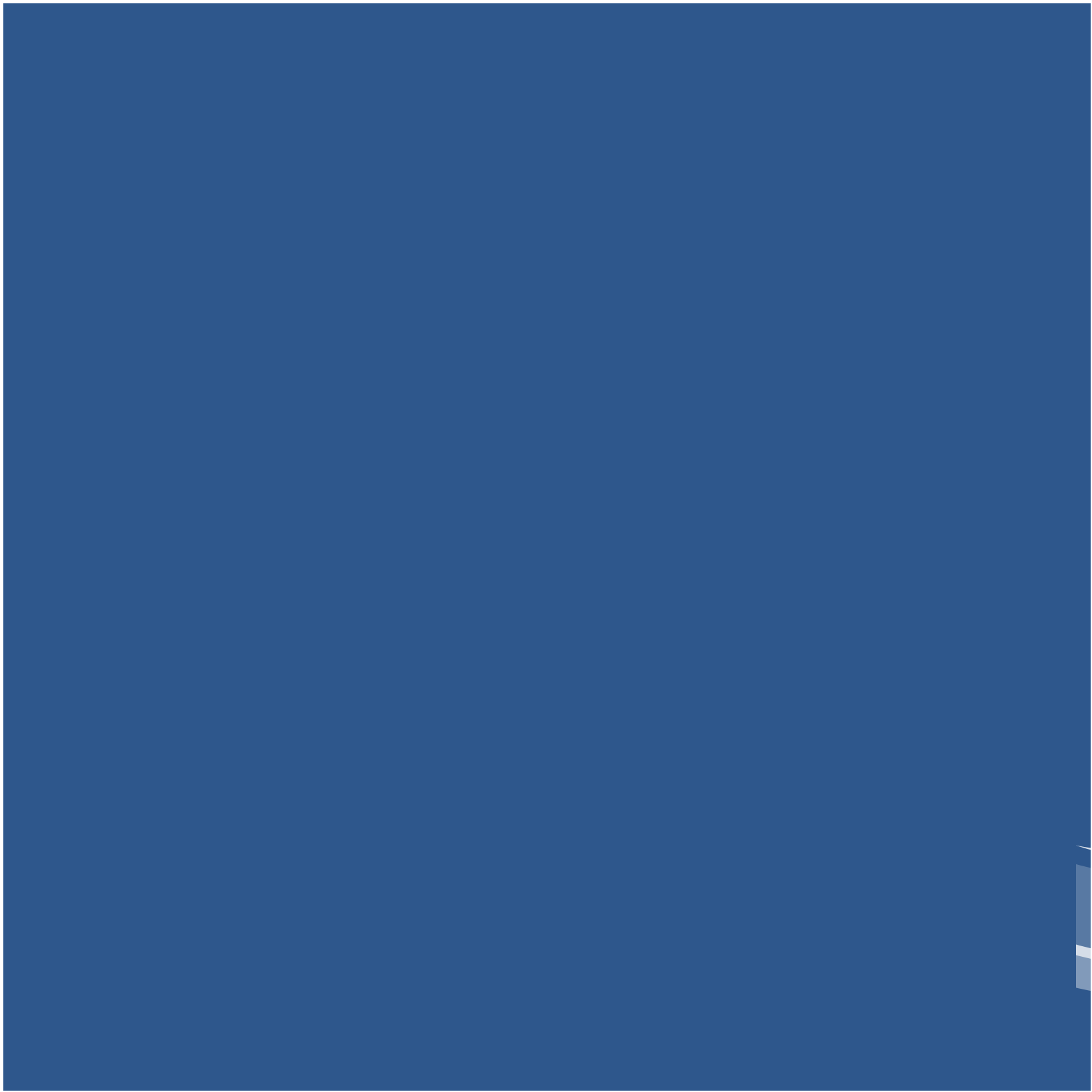
Descripción de producto / *Product description*  
Filetes y recortes de Filetes de Merluza sin piel / *Hake sausage (from skinless fillets)*

Congelación / *Freezing*  
A bordo / *Sea frozen*



Establecimientos productores autorizados, UE / *Establishment producer code, EU*  
Argentina: Anabella M 3 167, Carolina P 3 166, Pescapuerta Quinto 3242

Escandallo <i>Sampling</i>	Unidades por caja <i>Units per carton</i>	Peso neto <i>Net weight</i>
8 - 8,5 cm diámetro - diameter	4	10-11 Kg



POTA / ILLEX



## POTA ENTERA ARGENTINA WHOLE ARGENTINEAN ILLEX

Nombre científico / *Latin Name*

*Illex argentinus*

Descripción de producto / *Product description*

Pota entera congelada en bloque / *Whole Argentinean Illex, block frozen*

Congelación / *Freezing*

A bordo / *Sea frozen*



Codificación <i>Coding</i>	Escandallo <i>Sampling</i>	Presentación <i>Presentation</i>	Peso neto <i>Net weight</i>
Nº 0	< 18 cm	Bloque / <i>Block</i>	18-20 Kg
Nº 1	18-22 cm	Bloque / <i>Block</i>	18-20 Kg
Nº 2	22-25 cm	Bloque / <i>Block</i>	18-20 Kg
Nº 3	> 25 cm	Bloque / <i>Block</i>	18-20 Kg

## VAINA DE POTA ARGENTINA ARGENTINEAN ILLEX TUBES

Nombre científico / *Latin Name*  
Illex argentinus

Descripción de producto / *Product description*  
Vaina de Pota congelada en bloque / *Illex Tubes, block frozen*

Congelación / *Freezing*  
A bordo / *Sea frozen*



Codificación <i>Coding</i>	Escandallo <i>Sampling</i>	Presentación <i>Presentation</i>	Peso neto <i>Net weight</i>
Nº 1	18-22 cm	Bloque / <i>Block</i>	18-20 Kg
Nº 2	22-25 cm	Bloque / <i>Block</i>	18-20 Kg
Nº 3	>25 cm	Bloque / <i>Block</i>	18-20 Kg



## REJOS DE POTA ARGENTINA ARGENTINEAN ILLEX TENTACLES

Nombre científico / *Latin Name*

*Illex argentinus*

Descripción de producto / *Product description*

Rejos de Pota limpios, sin picos ni ojos, congelados en bloque / *Clean Illex Tentacles, block frozen*  
(*No beak, no eyes*)

Congelación / *Freezing*

A bordo / *Sea frozen*



Presentación  
*Presentation*

Bloque / *Block*

Peso neto  
*Net weight*

16- 18 Kg

OTRAS ESPECIES / OTHER SPECIES



## ROSADA HGT KINGKLIP HGT

Nombre científico / *Latin Name*  
Genypterus blacodes

Descripción de producto / *Product description*  
Rosada, sin cabeza, sin cola, sin vísceras / *Kingklip head off, gut off, tail off*

Congelación / *Freezing*  
A bordo / *Sea frozen*



Codificación <i>Coding</i>	Escandallo <i>Sampling</i>	Presentación <i>Presentation</i>	Peso neto <i>Net weight</i>
Nº 0	300-500 g	IWP	10-17 Kg
Nº 1	500-1000 g	IWP	10-17 Kg
Nº 2	1000-1500 g	IWP	10-17 Kg
Nº 3	1500-2000 g	IWP	10-17 Kg
Nº 4	2000-3000 g	IWP	10-17 Kg
Nº 5	3000-4500 g	IWP	10-17 Kg

## MERLUZA DE COLA HGT HOKI HGT

Nombre científico / Latin Name  
Macrurus magellanicus

Descripción de producto / Product description  
Merluza de Cola sin cabeza, sin cola, sin vísceras / Hoki head off, gut off, tail off

Congelación / Freezing  
A bordo / Sea frozen



Codificación Coding	Escandallo Sampling	Presentación Presentation	Peso neto Net weight
HK 0	< 150 g	Interfoliado / Interleaved	14-16 Kg
HK 1	150-300 g	Interfoliado / Interleaved	14-16 Kg
HK 2	300-500 g	Interfoliado / Interleaved	14-16 Kg
HK 3	500-800 g	IWP	14-16 Kg
HK 4	800-1200 g	IWP	14-16 Kg
HK 5	1200-1500 g	IWP	14-16 Kg
HK 6	> 1500 g	IWP	14-16 Kg

## FILETES DE MERLUZA DE COLA CON PIEL SKIN ON HOKI FILLETS

Nombre científico / *Latin Name*

Macrurus magellanicus

Descripción de producto / *Product description*

Filetes de Merluza de Cola / *Hoki fillets*

Congelación / *Freezing*

A bordo / *Sea frozen*



Codificación <i>Coding</i>	Escandallo <i>Sampling</i>	Presentación <i>Presentation</i>	Peso neto <i>Net weight</i>
Nº 0	40-90 g	Interfoliado / <i>Interleaved</i>	14 Kg (2x7 Kg) aprox.
Nº 1	91-130 g	Interfoliado / <i>Interleaved</i>	14 Kg (2x7 Kg) aprox.
Nº 2	131-170 g	Interfoliado / <i>Interleaved</i>	14 Kg (2x7 Kg) aprox.
Nº 3	<170 g	Interfoliado / <i>Interleaved</i>	14 Kg (2x7 Kg) aprox.

## BRÓTOLA HGT RED COD HGT

Nombre científico / *Latin Name*

*Salilota australis*

Descripción de producto / *Product description*

Brótola congelada sin cabeza, sin cola, sin vísceras / *Red Cod head off, gut off, tail off*

Congelación / *Freezing*

A bordo / *Sea frozen*



Codificación <i>Coding</i>	Escandallo <i>Sampling</i>	Presentación <i>Presentation</i>	Peso neto <i>Net weight</i>
BT 00	80-250 g	Interfoliado / <i>Interleaved</i>	14- 18 Kg
BT 0	250-500 g	Interfoliado / <i>Interleaved</i>	14- 18 Kg
BT 1	500- 1000 g	IWP	14- 18 Kg
BT 2	1000- 1500 g	IWP	14- 18 Kg
BT 3	> 1500 g	IWP	14- 18 Kg

## ALAS DE RAYA SIN PIEL SKINLESS SKATE WINGS

Nombre científico / *Latin Name*  
Raja castelnavi

Descripción de producto / *Product description*  
Alas de Raya sin piel / *Skinless Skate wings*

Congelación / *Freezing*  
A bordo / *Sea frozen*



Codificación <i>Coding</i>	Escandallo <i>Sampling</i>	Presentación <i>Presentation</i>	Peso neto <i>Net weight</i>
Nº 1	150-300 g	IWP	14-17 Kg
Nº 2	300-500 g	IWP	14-17 Kg
Nº 3	500-1000 g	IWP	14-17 Kg
Nº 4	> 1000g	IWP	14-17 Kg

## MERLUZA NEGRA HGT PATAGONIAN TOOTHFISH HGT

Nombre científico / Latin Name

*Dissostichus eleginoides*

Descripción de producto / Product description

Merluza Negra sin cabeza, sin cola y sin vísceras / Patagonian Toothfish head off, gut off, tail off

Congelación / Freezing

A bordo / Sea frozen



Codificación Coding	Escandallo Sampling	Presentación Presentation	Peso Weight
Nº 0	<500 g	Interfoliado / Interleaved	Peso variable / Random weight
Nº 1	500-1000 g	IWP	Peso variable / Random weight
Nº 2	1000-2000 g	IWP	Peso variable / Random weight
Nº 3	2000-3000 g	IWP	Peso variable / Random weight
Nº 4	3000-5000 g	IWP	Peso variable / Random weight
Nº 5	5000-10000 g	IWP	Peso variable / Random weight
Nº 6	10000-15000 g	IWP	Peso variable / Random weight
Nº 7	15000-20000 g	IWP	Peso variable / Random weight
Nº 8	>20000 g	IWP	Peso variable / Random weight



## NOTOTENIA HGT NOTOTHENIA HGT

Nombre científico / *Latin Name*  
Patagonotothen ramsayi

Descripción de producto / *Product description*  
Nototenia sin cabeza, sin cola, sin vísceras / *Notothenia head off, gut off, tail off*

Congelación / *Freezing*  
A bordo / *Sea frozen*



Codificación <i>Coding</i>	Escandallo <i>Sampling</i>	Presentación <i>Presentation</i>	Peso <i>Weight</i>
Nº 0	80-200 g	Interfoliado / <i>Interleaved</i>	Peso variable / <i>Random weight</i>
Nº 1	200-300 g	Interfoliado / <i>Interleaved</i>	Peso variable / <i>Random weight</i>
Nº 2	>300 g	Interfoliado / <i>Interleaved</i>	Peso variable / <i>Random weight</i>

## POLACA AUSTRAL HGT SOUTHERN BLUE WHITING HGT

Nombre científico / *Latin Name*  
Micromesistius australis

Descripción de producto / *Product description*  
Polaca Austral sin cabeza, sin cola, sin vísceras / *Southern Blue Whiting head off, gut off, tail off,*

Congelación / *Freezing*  
A bordo / *Sea frozen*



Codificación <i>Coding</i>	Escandallo <i>Sampling</i>	Presentación <i>Presentation</i>	Peso <i>Weight</i>
Nº 1	100-300 g	Interfoliado / <i>Interleaved</i>	Peso variable / <i>Random weight</i>
Nº 2	300-500 g	Interfoliado / <i>Interleaved</i>	Peso variable / <i>Random weight</i>
Nº 3	500-800 g	Interfoliado / <i>Interleaved</i>	Peso variable / <i>Random weight</i>
Nº 4	>800 g	Interfoliado / <i>Interleaved</i>	Peso variable / <i>Random weight</i>



## ZONA FAO FAO AREA

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, más conocida por el acrónimo **FAO** derivado de su denominación en inglés (Food and Agriculture Organization of the United Nations), divide el mundo en zonas de pesca a las que identifica con un número. Estas zonas se establecen con fines estadísticos y su delimitación se acuerda con las principales Organizaciones Internacionales destinadas a la gestión de los recursos pesqueros.

Con el fin de que el consumidor sea informado adecuadamente, es obligatorio incluir en el etiquetado de los productos de la pesca la identificación de la zona de captura del producto comercializado aplicando la clasificación general de la **FAO**.

**POLARIS** comercializa productos capturados principalmente en el área de la **FAO 41**, en la zona del Atlántico Suroeste.

*The Food and Agriculture Organization of the United Nations, more commonly known by its acronym, divides the world into fishing areas which are assigned a numerical identification. These areas have been established for statistical purposes and the delimitation of their boundaries has been agreed upon by the most important International Organizations dedicated to the management of fisheries resources.*

*For the consumer to be properly informed, the labels of fishery products are required to include the identification number of the area where the marketed product was captured, using **FAO's general classification**.*

**POLARIS** markets products captured mainly in **FAO area 41** situated in the Southwest Atlantic.

