

Montevideo, junio de 2020

Sr. Director del Servicio de Regulación Alimentaria

Ing. Agr. Marcelo Amado

Presente:

Datos identificatorios del Representante Legal:

Nombre: Miguel Ángel Cordone

Dirección: El Trinquete 1181, Punta del este Maldonado

Tel : 42444045

C.I: 4.140.700-9

Datos identificatorios de la empresa importadora:

Razón social: Osan S.A

Nº de habilitación I. de Montevideo: **23957/309**

Dirección: Treinta y Tres 1342

Giro: Importadores, distribuidoras

Representante Técnico:

Nombre: Graciela Deagustini

Profesión: Dra. en Medicina y Tecnología Veterinaria.

C.I: 1.584.779-2

Dirección: Simón Bolívar 1193 Apto. 603.

Tel. 2708 86 97/099164696

Correo electrónico: ddvet@adinet.com.uy.

Datos identificatorios de la empresa elaboradora:

Razón social: Congelados Ártico S.A

Dirección: Guanahani 3449 Mar del Plata Argentina

Datos identificatorios del producto: Tiritas de pollo rebozadas con finas hierbas prefritas crudas congelados IQF

Nombre fantasía: Tiritas de pollo

Marca: Congelados Ártico

Caracterización del producto: producto elaborado con carne de pollo y otros ingredientes, rebozado prefrito y congelado individualmente con sistema IQF.

Memoria descriptiva:

Se reciben las materias primas y se almacenan en sus respectivos lugares de almacenamiento hasta el momento de su utilización.

La pechuga de pollo llega a la empresa congelada a -18°C, por lo tanto se almacena en cámara de congelados hasta su utilización

En una primera etapa, las pechugas son atemperadas hasta llegar a -10°C.

Se procede al corte de las pechugas en tiras.

Se cubren con agua (potable) y especias.

El empanado, prefrito y congelado se realiza en una línea de producción continua

Primero son trasladadas las tiras de pechuga sobre una cinta transportadora, se cubren con butter y a continuación son empanadas.

El batter es preparado previamente mezclando: sal, harina, almidón de maíz y especias en las proporciones pre establecidas, con agua potable.

Empanado: una lluvia de rebozador con finas hierbas cubre las tiritas.

Fritado: Las tiritas llegan a una freidora con aceite a 175°C -190°C, donde se realiza un proceso de cocción superficial durante 40 segundos aproximadamente.

Congelado: las tiritas son transportadas en cinta automática hasta el túnel de congelado (girofreezer), donde se realiza el congelado individual de las unidades (IQF). El proceso dura aproximadamente 40-45 minutos.

Envasado: a la salida del túnel las tiritas de pollo son envasadas en su envase primario, el cual se pesa y sella y luego se envasa en su envase secundario consistente en una caja de cartón.

Detector de metales: luego del empaque las cajas se pasan por debajo de un campo magnético por una cinta transportadora.

En caso de que se detecten metales, se enciende una alarma sonora y según el tipo de detector, se separa el producto por expulsión.

Depósito en cámara de producto terminado: las cajas se estiban sobre pallets y se ingresan a cámara de Stock que trabaja a -20°C. Aquí permanecen hasta su despacho.

Envase primario: bolsa de polietileno de baja densidad

La fecha de elaboración (mes/año), fecha de vencimiento (mes/año) se imprime en la etiqueta

El Lote coincide con la fecha de elaboración

Ingredientes:

Pechuga de pollo

Pan rallado

Agua

Aceite de girasol

Harina de trigo (enriquecida según ley 25630 hierro 30mg/kg, ác.fólico 2,2mg/kg, tiamina 6,3mg/kg, riboflavina 1,3mg/kg, niacina 13 mg/kg)

Almidón de maíz

Sal

Ajo en polvo

Ají molido

Pimentón

Perejil

Orégano

Cebolla en polvo

Pimienta blanca

Laurel

Albahaca

Nuez moscada

Estabilizante: Polifisfato de sodio

Fórmula cuantitativa:

Pechuga de pollo	39,9%
Pan rallado	24,3%
Agua	18,6%
Aceite de girasol	10,8%
Harina de trigo	2,78%
Almidón de maíz	2,09%
Sal	0,79%
Ajo en polvo	0,12%
Estabilizante: Polifisfato de sodio	0,09%
Ají molido	0,08%
Pimentón	0,08%
Perejil	0,08%
Orégano	0,07%
Cebolla en polvo	0,06%
Pimienta blanca	0,06%
Laurel	0,06%
Albahaca	0,06%
Nuez moscada	0,03%

Rotulación: Se adjunta rótulo.

Peso neto: 400g a 6kg

Vida útil:

12 meses congelado en freezer a -18°C.

7 días a -4°C (congelador)

24 horas a 4°C (heladera)

Tabla de información nutricional:

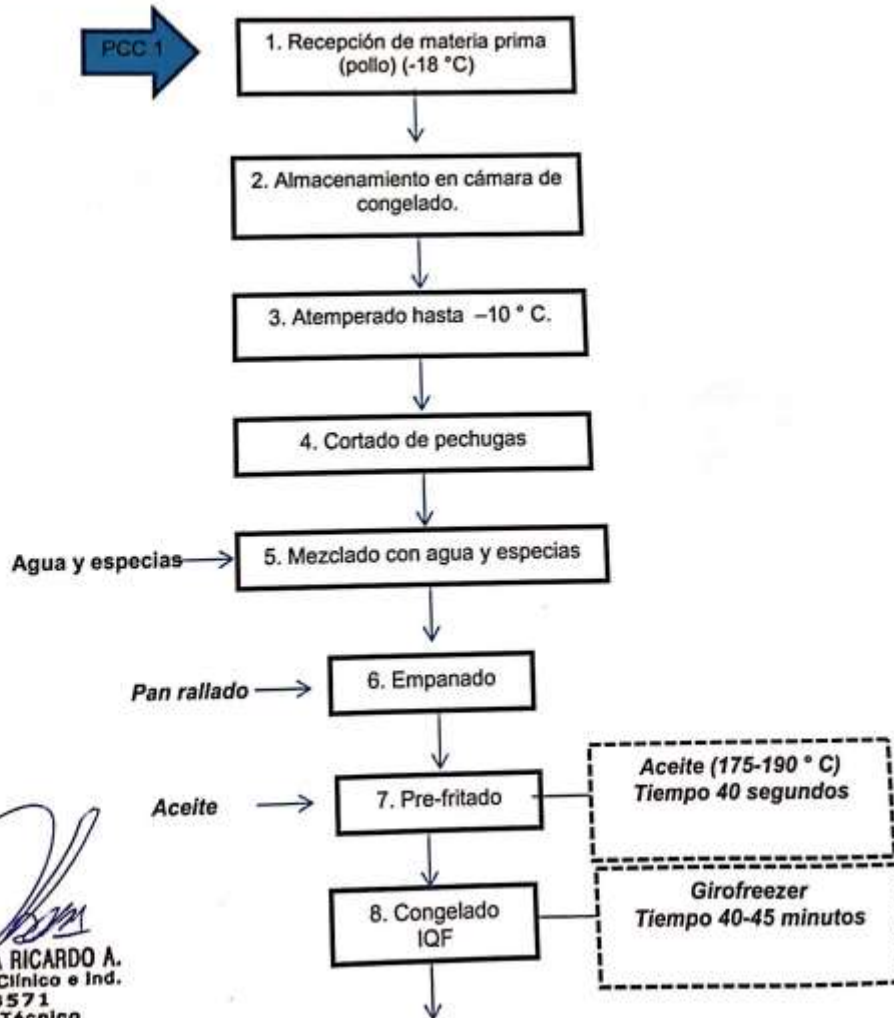
INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción 130g (4 unidades)		
	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	257 kcal = 1074 kJ	13
Carbohidratos	33 g	11
Proteínas	9,8 g	13
Grasas Totales	9,6 g	17
Grasas Saturadas	2,0 g	9
Grasas Trans.	0,1 g	-
Fibra alimentaria	1,6 g	6
Sodio	572 mg	24

(*) Valores diarios en base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Código de barras: no lleva

Flujograma

Diagrama de Flujo de Proceso




Dr. ABAURREA RICARDO A.
Bacteriologo Clínico e Ind.
M.P. 3571
Director Técnico
INAC


Dra. GRACIELA DEAGUSTINI
Médico Veterinario