



Congelados Artico S.A.  
Establecimiento oficial N° 3773  
Guanahani 3449 - Mar del Plata

## MONOGRAFIA DE PROCESOS DE PRODUCCION PARA PRODUCTOS DE CONSUMO HUMANO

### **1) Datos del producto:**

Nombre comercial: MEDALLON VEGGIE DE GARBANZOS Y ZAPALLO

Denominación de venta: MEDALLON DE GARBANZOS, CEBOLLA Y ZAPALLO, CONGELADO IQF

Código del producto: **4621-00-OS-0000**

### **2) Datos del establecimiento fabricante:**

Nombre: CONGELADOS ARTICO S.A.

Número oficial: ESTABLECIMIENTO N° OFICIAL 3773 (SENASA)

Dirección: GUANAHANI 3449 – MAR DEL PLATA

Teléfono: 54 223 489-5459

Correo electrónico: [julietag@congeladosartico.com](mailto:julietag@congeladosartico.com)

País: ARGENTINA

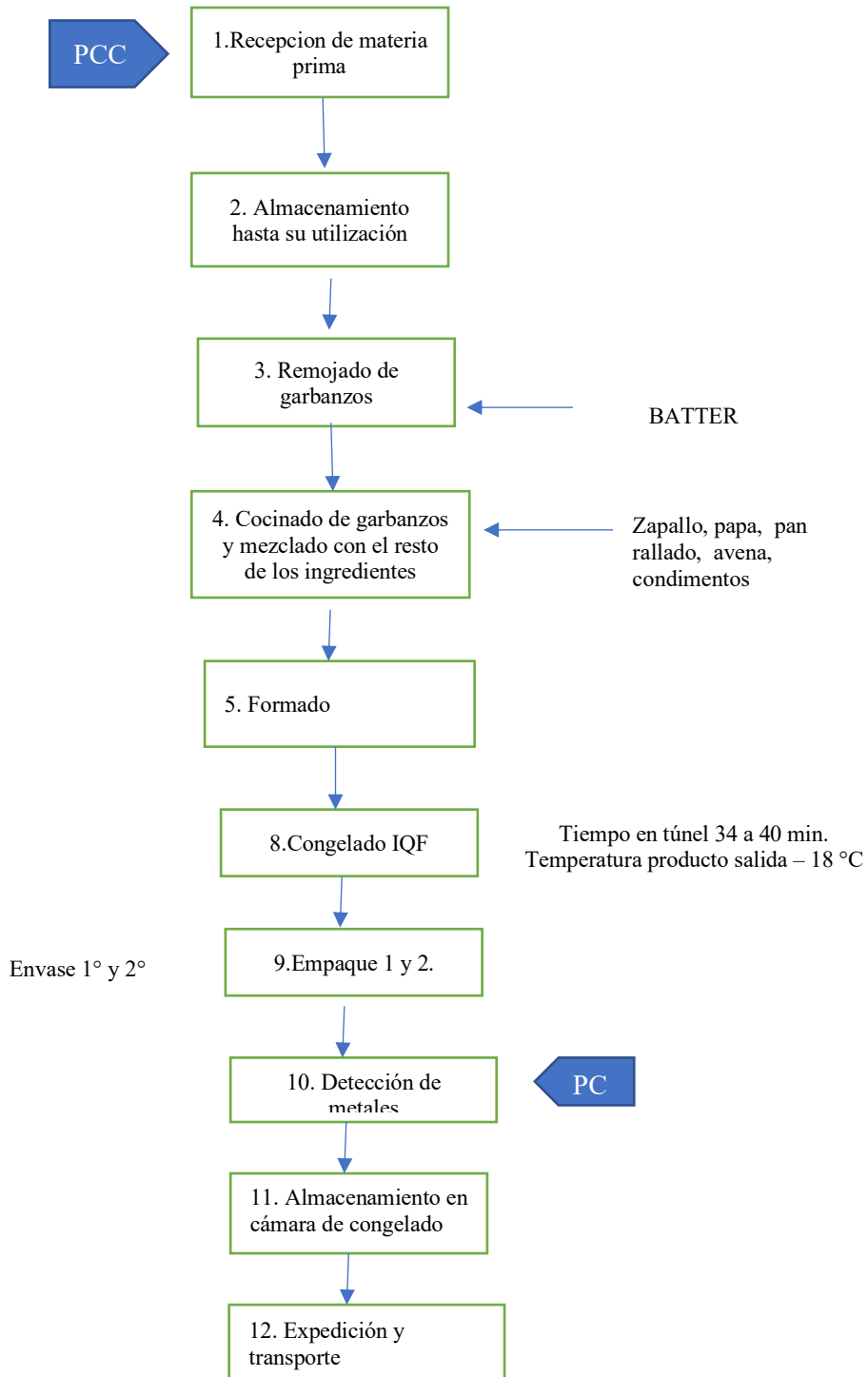
### **3) De las materias primas de origen animal:**

a) Nómina de ingredientes.

INGREDIENTES	%
AGUA	39,30%
Agua de remojo	13,75%
GARBANZOS secos	13,75%
CEBOLLA CONGELADA	11,79%
ZAPALLO EN ESCAMAS	5,89%
AVENA	4,42%
PAPA EN ESCAMAS	3,93%
Semillas mix (sésamo integral, sésamo blanco, sésamo negro)	3,04%
PAN FINO MARRON	2,95%
SAL	0,61%
AZUCAR	0,61%
NUEZ MOSCADA	0,05%
AJO EN POLVO	0,02%
CURCUMA	0,02%
PIMENTON	0,02%
TOTAL	100%

4) Del proceso productivo:

a) Diagrama de flujo del proceso de producción.



### a.1.) FLUJO OPERATIVO

Las materias primas a utilizar cumplen con las normas de calidad del establecimiento y son inmediatamente enviadas a sus respectivos lugares de almacenamiento hasta el momento de su utilización.

En la primera fase se colocan los garbanzos en bachas para ser remojadas durante 12 horas. Luego, se cocinan durante 30 minutos aproximadamente y se le agrega la cebolla, el zapallo, la papa, avena, pan rallado y condimentos hasta formar una pasta homogénea y espesa. Mas tarde, pasan por la formadora y luego ingresan a un túnel de congelado para realizar la congelación de las unidades (IQF).

Cada producto ingresa en forma individual al túnel de congelado rápido. La duración del proceso es aproximadamente entre 30 y 40 minutos. A la salida del túnel, la temperatura es de -18°C, y se realiza el empaque. El proceso de empaque se realiza en forma manual. Finalmente, se paletizan las cajas para ser llevados inmediatamente a la cámara de congelado. Este proceso lleva como máximo 15 minutos. Todos los productos en sus respectivos empaques son sometidos al control de metales a través de una cinta transportadora, pasando por debajo del campo magnético generado por dicho equipo. En caso de detectarse metales, se enciende una alarma sonora y según el tipo de detector, se separa el producto por expulsión.

### B) PLAZO DE DURABILIDAD Y REQUISITOS DE CONSERVACION

Mantener congelado a -18°C, una vez descongelado no volver a congelar.

#### 5) Del sistema de control de calidad:

La planta está certificada bajo los delineamientos internacionales de calidad de FSSC22000 y cuenta también con un Plan HACCP y métodos de control, Plan de Buenas Prácticas de Manufactura y Procedimientos Estandarizados de Higiene.

Los puntos donde se hace mayor énfasis de control, en este producto son:

- Análisis de materias primas e insumos.
- análisis bacteriológico producto terminado.
- control de temperatura durante el proceso productivo en diferentes puntos (pre-fritado, congelación).
- control de temperatura del batter y tiempo de uso del mismo.
- tiempos de materias primas en producción.
- control de peso de formado y de producto final.
- control de ausencia de metales (todos los productos son sometidos a un detector de metales luego del túnel de congelado y previo envasado).
- control del sellado de bolsas y rotulación de producto.
- control de plagas.

- control de operaciones de limpieza y sanitización.
- control de buenas prácticas de manufactura.

Se mantienen registros de los puntos críticos de control del sistema. Se realizan capacitaciones continuas al personal. Se realizan innovaciones en el sistema de calidad con el objetivo de mejorar continuamente los procesos, la calidad de los productos y los rendimientos.

Observaciones:

EL ELABORADOR DECLARA CONOCER LAS NORMAS HIGIENICO - SANITARIAS QUE ESTABLECE LA LEGISLACION VIGENTE PARA LA ELABORACION DEL PRODUCTO PRESENTADO Y QUE TANTO LOS ADITIVOS QUE LO COMPONEN ASI COMO LOS MATERIALES DE EMPAQUE Y ROTULACION SERAN SIEMPRE ELEMENTOS APROBADOS PARA USO ESPECIFICO AL QUE SON DESTINADOS.

Certifico que el establecimiento cuenta con el / los sector / es y equipamiento necesario habilitados para la elaboración solicitada.