
	Ficha Técnica de Producto	DUP	
SKU	4608-00-AR-0300	Revisión	Actualizado al
Producto	Barritas de mozzarella rebozadas, con finas hierbas	00	29/8/2022

DATOS GENERALES	
Nombre del producto	Formados de queso mozzarella rebozados, prefritos, crudos congelados IQF
Nombre de fantasía	Barritas de mozzarella con finas hierbas
Marca	Congelados Artico
Presentación/es	25 x 300 g
Código de artículo	4608-00-AR-0300
EAN-13 / GTIN-13	.7794058701769
RNPA	02-601143
País de Origen	Argentina

DATOS DEL ELABORADOR	
Nombre	CONGELADOS ARTICO S.A.
RNE	02-573200
Nº Establecimiento SENASA	3773
Dirección	Guanahani 3449 - Mar del Plata - Argentina.
Teléfono	(+54) 223-489 3549
Contacto comercial	Rafael Regusci - Ignacio González

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Presentación	300 g
Formato	Retail
Peso individual / Calibre	28 gr
PPK	31- 35
% Cobertura	45%
Tipo de Cobertura	empanado
Vida útil	12 meses
Conservación	-18°C



INGREDIENTES
<p>Ingredientes: Pan rallado, queso mozzarella, agua, aceite de girasol, harina de trigo (*), almidón de maíz, leche en polvo, sal, ajo en polvo, ají molido, pimentón, orégano, laurel, albahaca, cebolla en polvo, nuez moscada, pimienta blanca. CONTIENE LECHE Y DERIVADOS DE TRIGO. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE SOJA, HUEVO Y PESCADO. NO APTO CELIACOS.</p> <p>(*) Ley 25630 (hierro 30mg/kg, ácido fólico 2.2 mg/kg, tiamina 6.3 mg/kg, riboflavina 1.3 mg/kg, niacina 13mg/kg),</p>

ALÉRGENOS
CONTIENE LECHE Y DERIVADOS DE TRIGO. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE SOJA, HUEVO Y PESCADO. NO APTO CELIACOS.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO
<p>Las materias primas son rigurosamente controladas, de tal forma que cumplan con la frescura y calidad óptimas (PCC N°1) El proceso de elaboración consiste en las siguientes etapas: picado del queso y formado de las barritas, rebozado, prefrito, congelado de las piezas en forma individual y finalmente empaque. El producto luego del envasado es sometido a un Detector de metales (PCC N°2)</p>

CARÁCTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / FÍSICO-QUÍMICAS	
Color	Marrón
Sabor	A queso y condimentos
Aroma / Olor	A queso y condimentos
Textura	crocante

CARÁCTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Microorganismos	Límite máximo
Recuento de aerobios mesófilos	< 100 UFC/g
Coliformes totales	<100 UFC/g
Coliformes fecales	<10 UFC/g
Staphilococcus aureus	< 10 UFC/g
Salmonella spp	Ausencia en 25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Porción: 80 g (3 unidades)	Cantidad cada 100 g	Cantidad por porción	%VD (*)
Valor energético (Energía)	260 kcal 1.087 kJ	208 kcal 870 kJ	10
Carbohidratos totales	30 g	24 g	8
Proteínas	10 g	8 g	11
Grasas totales	11 g	9 g	16
De las cuales:			
Grasa saturada	5 g	4 g	17
Grasas trans	0,2 g	0,1 g	---
Fibra alimentaria	1 g	1 g	4
Sodio	263 mg	210 mg	9
* % Valores Diarios recomendados en base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas. --- % Valores Diarios no establecidos.			

USO ESPERADO

Información General	Destinado al público en general, excepto personas susceptibles a los nutrientes declarados en el apartado de alérgenos. NO APTO PARA CELIACOS. El producto debe consumirse bien cocido. PRODUCTO CRUDO.
GMO free	No
Soja free	No
Gluten free	No

MODO DE CONSERVACIÓN

En freezer a -18°C, hasta la fecha de vencimiento.
En congelador (de heladera) a -4°C, por 7 días.
En heladera a 4°C, por 24hs.

MODO DE UTILIZACIÓN

Horno	Precalentar el horno. Colocar las barritas en una asadera previamente aceitada. Cocinar durante 5 minutos de cada lado (*) o hasta que esten doradas.
Frito	Freír a 180-185 °c durante aproximadamente 2 a 3 minutos (*) o hasta que esten dorados. El aceite debe cubrir el producto.
Consideraciones	Una vez descongelado no volver a congelar. Mantener congelado por debajo de -18 °C. Cocinar antes de consumir. Producto CRUDO. No descongelar el producto para su cocción. El producto debe consumirse bien cocido. (*) Tiempos estimados.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO / PACKAGING

ENVASE PRIMARIO	
Material / Descripción	Lamina continua laminado de 80 µ; 60 µ Pe/20 µ BOPP mate
Medidas	Ancho 485 mm; Alto 210 mm (desplegado)
Diseño	Artico
Loteo / Codificación	DDMMMAAAA DDMMMAAAA JJJ/AA DD = día MMM = MES en 3 letras (ENE, FEB,...) AAAA = año (2022) AA = año (22) JJJ = Juliano en 3 dígitos. (025, 158,...)
ENVASE SECUNDARIO	
Material / Descripción	Master s 4
Medidas	390 x 290 x 192
Diseño	Artico
Loteo / Codificación	TR: L-T Lote AJJJ-L00 hh:mm TR = Trazabilidad interna: L = Línea T = Turno (1,3,3) A = final del año (2022 -> 2) JJJ = Juliano en 3 dígitos. (025, 158,...) L00 = Sublote, si aplica. hh:mm si aplica.
PALETIZADO	



Cajas por Fila	8
Filas por palet	10
Cajas por palet	80
Peso palet	600 kg

CONSIDERACIONES GENERALES

--