


<b>CONGELADOS ARTICO</b>		Ficha Técnica de Producto		DUP	
SKU	5002	Revisión	Actualizado al		
Producto	Formitas de pollo	00	23/1/2023		

DATOS GENERALES			
Nombre del producto	Formados de carne de pollo rebozados prefritos congelados IQF crudos.		
Nombre de fantasía	Formitas de pollo		
Marca	Artico		
Presentación/es	Retail		
Código de artículo	5002-00-AR-0300	5002-00-OS-0000	
EAN-13 / GTIN-13	7794058702025	.7794058700342	
DUN-14	no aplica		
CAPA SENASA	3773/45645/16		
RNPA	no aplica		
País de Origen	Argentina		

DATOS DEL ELABORADOR	
Nombre	CONGELADOS ARTICO S.A.
RNE	02-030.570
Nº Establecimiento SENASA	3773
Dirección	Guanahani 3449 - Mar del Plata - Argentina.
Teléfono	(+54) 223-489 3549
Contacto comercial	German Danuncio - Ignacio González

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
Presentación	Retail / Granel	
Formato	300 gr / (3 x 2 kg)	
Peso individual / Calibre	28 gr	
% Cobertura	45 - 50%	
Tipo de Cobertura	empanado	
Vida útil	12 meses	
Conservación	-18°C	

INGREDIENTES
Carne de pollo sin hueso, pan rallado, agua, aceite de girasol, harina de trigo enriquecida ley Nº 25630 (hierro 30mg/kg, ácido fólico 2.2mg/kg, tiamina 6.3mg/kg, riboflavina 1.3mg/kg, niacina 13mg/kg), almidón de maíz, proteína de soja, sal, cebolla en polvo, ajo en polvo, nuez moscada, pimienta. Estabilizante: polifosfato de sodio.

ALÉRGENOS
CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO Y DERIVADOS DE SOJA. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE LECHE, PESCADO Y HUEVO.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO
Las materias primas son rigurosamente controladas, de tal forma que cumplan con la frescura y calidad óptimas (PCC1) El proceso de elaboración consiste en un las siguientes etapas: mezclado de ingredientes, formado, congelado y empaque. Al finalizar el proceso de empaque el producto pasa por un control de metales (PCC2)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / FÍSICO-QUÍMICAS	
Apariencia	uniforme
Color	dorado
Sabor	a pollo
Aroma / Olor	a pollo
Textura	crocante
Nitrógeno básico volátil	no aplica

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

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES			
INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Porción: 130 g (4 unidades)	Cantidad cada 100 g	Cantidad por porción	%VD (*)
Valor energético (Energía)	209 kcal	272 kcal	14
	874 kJ	1 136 kJ	
Carbohidratos totales	23 g	30 g	10
Proteínas	11 g	14 g	19
Grasas totales	7,7 g	10 g	18
Grasa saturada	1,9 g	2,3 g	10
Grasa trans	0,1 g	0,2 g	---
Fibra alimentaria	2,0 g	2,7 g	11
Sodio	570 mg	743 mg	31

\* % Valores Diarios recomendados en base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ.  
Los 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
Lactosa free	Si, menor a 100 mg en 100 gr de producto
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
---------------------

<b>Horno</b>	Precalentar el horno(180°C) durante 8 a 10 minutos. Cocinar a fuego moderado durante 20 minutos aproximadamente. Se sugiere dar vuelta a mitad de cocción para lograr un dorado parejo.
<b>Frito</b>	Freír a 180 ° C- 185 °c durante aproximadamente 6 minutos (*). El aceite debe cubrir el producto.
<b>Consideraciones</b>	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	
<b>Material / Descripción</b>	BOPP MATE
<b>Medidas</b>	Ancho 485 mm; alto 210 mm
<b>Diseño</b>	artico
<b>Loteo / Codificación</b>	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	
<b>Material / Descripción</b>	carton s4 artico
<b>Medidas</b>	390 x 290 x 192
<b>Diseño</b>	artico
<b>Loteo / Codificación</b>	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	
<b>Cajas por Fila</b>	10
<b>Filas por palet</b>	8
<b>Cajas por palet</b>	80

CONSIDERACIONES GENERALES	