

Datos generales

Nombre del producto:	Medallon de garbanzos, cebolla y zapallo congelado, con mix de sesamo, congelado IQF
Marca	Congelados Artico
Presentacion/es	Retail
Codigo de articulo	4502
EAN	
DUN	
SENASA/RNPA	RNPA: EX-2020-12688071
Pais de Origen	Argentina

Datos del elaborador

Nombre del elaborador	CONGELADOS ARTICO S.A.
RNE	02-573200
Nº SENASA	3773
Direccion	Guanahani 3449-Mar del Plata-Argentina
Telefono	(+54)0223-4893549
Contacto comercial	Rafael Regusci- Ignacio Gonzalez

Características del producto

Presentacion	6 x 1 Kg (2 X 200 gr)
Formato	Retail
Peso individual	100-103
PPK	10
% Cobertura	Sin cobertura
Tipo de Cobertura	Sin cobertura
Vida util	24 meses
Conservacion	-18°C

**Ingredientes**

Agua, garbanzos, zapallo deshidratado, papa deshidratada, cebolla cubeteada congelada, avena, pan rallado, mix de semillas (sesamo blanco y sesamo integral) sal, ajo en polvo, nuez moscada, curcuma, pimenton, azucar.

Alergenos

CONTIENE GLUTEN. PUEDE CONTENER TRAZAS DE HUEVO, LECHE, SOJA Y PESCADO.

Otros atributos del producto

Atributos		Alertas de etiquetado nutricional	
SIN TACC	NO	Alto en sodio	NO
Bajo en Sodio	NO	Alto en azucares	NO
Fuente de proteínas	NO	Alto en grasas	NO
Sin conservantes	SI	Alto en grasas	NO

Descripcion del Proceso

Las materias primas son rigurosamente controladas, de tal forma que cumplan con la frescura y calidad optimas. El proceso de elaboracion consiste en un las siguientes etapas: remojado de los garbanzos, cocinado de los garbanzos y mezclado con el resto de los ingredientes, formado de los medallones, congelado IQF y empque. El producto luego del envasado es sometido a un Detector de metales (PCC N°2)

Características Fisicoquimicas

ORGANOLEPTICAS		FISICAS	
Apariencia	Uniforme y dorado	Peso individual	100 gr
Color	Amarillo	ppk	10
Sabor	A garbanzos y zapallo y semillas	% Cobertura	sin cobertura
Textura	Suave		

Características microbiologicas

	Valor
Recuento de Mesofilos aerobios	< 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: 100 g (1 unidad)


	Cantidad Cada 100 g	Cantidad por porción	%VD (*)
Valor energético (Energía)	118 Kcal= 503 KJ	118 kcal=503 Kcal	6
Carbohidratos totales	26 g	26 g	9
Proteínas	2,7 g	2,7 g	4
Grasas totales	0,6 g	0,6 g	1
Grasas saturadas	0,1 g	0,1 g	0
Grasa trans	0,0 g	0,0 g	0
Fibra dietaria	0,4 g	0,4 g	2
Sodio	327 mg	327 mg	14

* % 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



Modo de CONSERVACION Y UTILIZACION

Modo de Conservacion	Duración a -18°C (freezer): 24 meses Duración a -4°C (congelador): 7 días Duración a 4°C (heladera): 24hs	
Modo de Utilizacion	HORNO 	Precalienta el horno. Cocinar a fuego moderado (180°C) durante 10 minutos de cada lado aproximadamente en una sartén aceitada.
	CONSIDERACIONES	No descongelar el producto para su coccion, Una vez descongelado no volver a congelar. Producto CRUDO.

Uso Esperado

NO APTO PARA CELIACOS. El producto debe consumirse bien cocido. PRODUCTO CRUDO.

Empaque

Empaque primario	Material / Diseño	RETAIL (6 X 1 Kg)	BOPP CRISTAL 
	Medidas		
Empaque Secundario	Material / Diseño	Caja de 6 Kg blanca . Medidas internas: LARGO : 390 mm/ ANCHO: 290 mm/ ALTO 136 mm. Medidas externas: largo 395 mm/ ancho 295 mm/ alto 144 	
	Capacidad	6 kg	

Presentacion del producto

Envase secundario	Caja de cartón color:
--------------------------	-----------------------

Paletizado	Cajas por Fila	10
	Filas por pallet	10
	Cajas por pallet	(100 x 6 Kg) = 600 Kg

Codificacion

Identificacion del LOTE en PACK SECUNDARIO	<p>Código juliano: x yyy hh:mm (ejemplo 9072) donde: x: año (ejemplo 9 equivale al 2019) yyy: día juliano (001 es 1 de enero) hh:mm Hora</p>
Identificacion del LOTE EN PACK PRIMARIO	<p>Elaboracion <u>dd/mm/aaaa</u> Vencimiento dd/mm/aaaa</p>

Condiciones de Almacenamiento y Transporte

ALMACENAMIENTO: El producto es almacenado en camara de congelado (-25°C) hasta su despacho.
TRANSPORTE: Todos los transportes son controlados para que cumplan las condiciones higienico sanitarios y se verifica la presencia y funcionamiento del equipo de frio seteado a -20°C