

MONOGRAFIA PRODUCTO

1. Descripción del producto (Denominación Legal):

AROS DE CEBOLLA REBOZADOS CON AJO Y PEREJIL PREFRITOS CONGELADOS IQF.

2. Nombre del producto (comercial):

AROS DE CEBOLLA REBOZADOS PREFRITOS CONGELADOS, TIPO ROMANA

3. Marca:

Congelados Artico SA

4. Datos de Elaborador (razón social, dirección, n° habilitación establecimiento):

Congelados Artico SA,

Guanahani 3449, Mar del plata, Buenos Aires, Argentina,

N° Habilitación: 02-030.570

5. Ingredientes indicados en orden decreciente de acuerdo a la cantidad empleada:

AGUA	21,00%
CEBOLLA DESHIDRATADA	23,58%
METILCELULOSA	10,61%
ALMIDON DE PAPA	4,13%
PAN RALLADO	12,38%
SAL	0,75%
SABOR CEBOLLA	0,88%
ACEITE	12,82%
HARINA DE TRIGO 000	13,08%
ALMIDON DE MAIZ	0,25%
AJO EN POLVO	0,30%
GOMA GUAR	0,06%
CURCUMA	0,03%
PAPRIKA	0,02%
POLVO DE HORNEAR	0,10%
TOTAL	100,00%

(*) Hierro 30 mg/kg, ácido fólico 2,2 mg/kg, tiamina 6,3 mg/kg, riboflavina 1,3 mg/kg, niacina 13 mg/kg

6. Concentración de aditivos utilizados (porcentaje): Goma guar (0,06%)

7. Parámetros específicos: físico-químicos, microbiológicos, organolépticos.

Características Organolépticas:

Apariencia: Uniforme y dorado

Color: Dorado

Sabor: característico a cebolla con ajo y perejil

Textura: suave y uniforme

Características Físicas:

Peso Individual: 22 – 28 gr

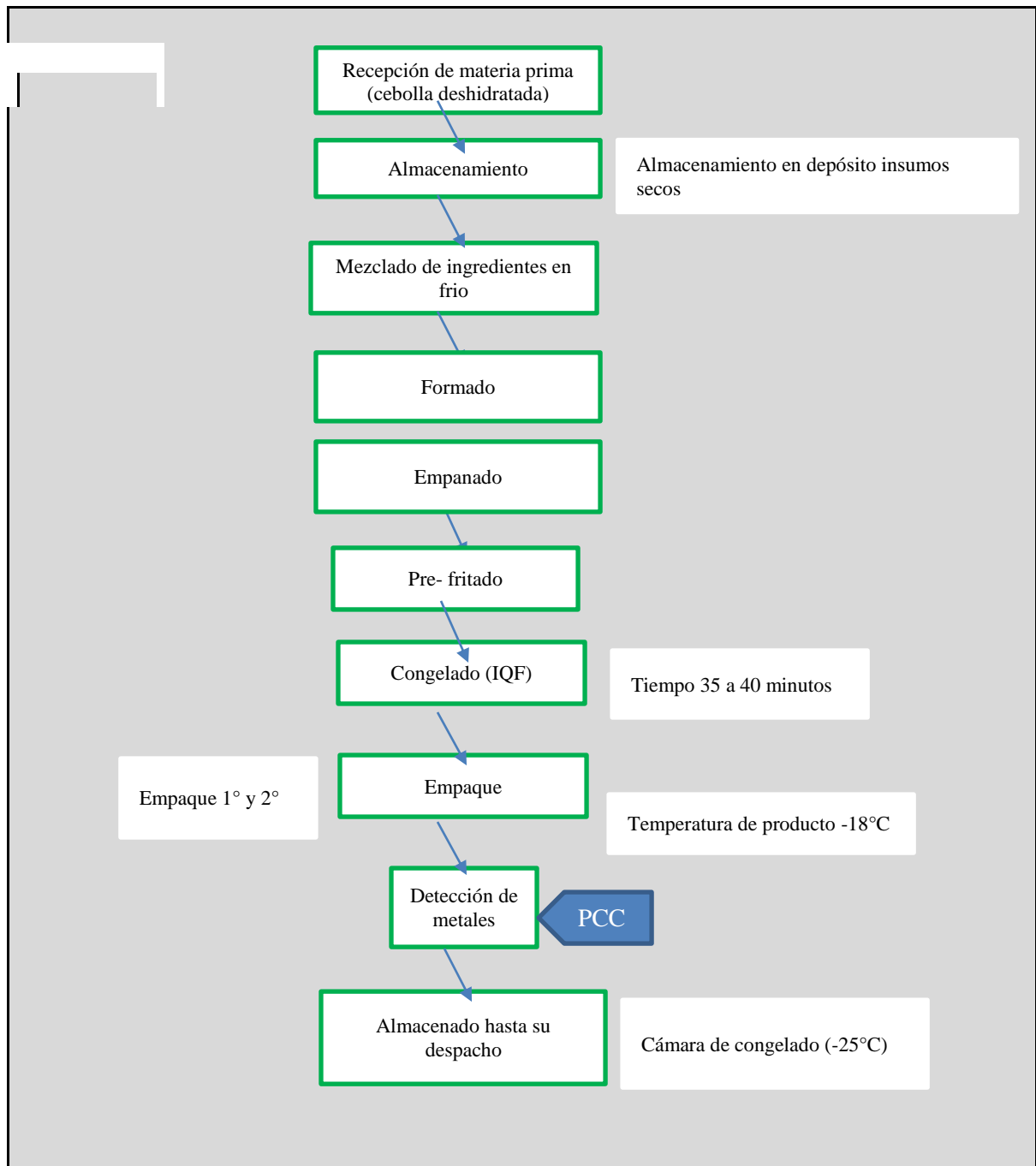
Ppk: 18 – 20

% Cobertura: 45-50%

Características Microbiológicas:

	<i>Valor</i>
<i>Recuento de Mesofilos aerobios</i>	<200000 UFC/g
<i>Coliformes totales</i>	< 100 UFC/g
<i>Coliformes Fecales</i>	< 10 UFC/g
<i>Staphilococcus aureus</i>	< 10 UFC/g
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia en 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 g

8. Proceso de elaboración y diagrama de flujo del proceso (con descripción de etapas).



Las materias primas a utilizar son acordes a normas de calidad del establecimiento, luego de su ingreso son inmediatamente enviadas a sus respectivos lugares de almacenamiento hasta el momento de su utilización.

Las cebollas hidratadas y se realiza un formado en una línea de producción discontinua. El empanado, pre-frito y congelado se lleva a cabo en una línea de producción continua. En la primera fase se colocan las cebollas hidratadas en una formado donde se agregan las especias, según la fórmula establecida. El formado se coloca en la cinta transportadora. Luego, son recubiertas con batter y a continuación son empanados. El batter se prepara agregando sal fina purificada, almidón de maíz, harina de trigo y especias (en las proporciones adecuadas) a una cantidad determinada de agua potable. Luego pasan a la etapa de empanado donde una lluvia de rebozador los cubre y quedan listos para pasar a la siguiente etapa.

Los aros rebozados ingresan en una freidora donde se lleva a cabo un proceso de cocción superficial (pre-fritura a 175-190 °C durante 30 – 60 segundos aproximadamente).

Por último, los aros son transportados en cintas automáticas hasta el túnel de congelado (girofreezer), donde se realiza la congelación individual de las unidades (IQF). La duración del proceso es aproximadamente entre 30 y 40 minutos. A la salida del túnel, en la zona de empaque, los aros son pesadas y empacadas dentro del material primario acondicionado dentro de la caja master.

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.

Luego se estiban las cajas sobre un pallet y se ingresan a la cámara de stock, a -25° C hasta su despacho.

9. Información nutricional (a confirmar)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Porción: 85 gr (4 unidades)			
		Cantidad por 100 g	Cantidad por Porción
Valor Energético (Kcal)		229	195
Carbohidratos (g)		29,6	25,2
Proteínas (g)		3,8	3,2
Grasas Totales (g)		10,6	9
de las cuales:			
Grasas Saturadas (g)		2,7	2,3
Grasas Trans (g)		0,3	0,2
Sodio (mg)		468	398

10. Condiciones de almacenamiento

Duración a -18°C (freezer): 12 meses

Duración a -4°C (congelador): 7 días

Duración a 4°C (heladera): 24hs

11. Vida útil: incluyendo método de loteo (se lotea según método juliano, línea de producción, etc.)

Duración a -18°C (freezer): 12 meses,

Duración a -4°C (congelador): 7 días,

Duración a 4°C (heladera): 24hs

LOTE: Código juliano: x yy hh:mm (ejemplo 9072)
donde: x: año (ejemplo 9 equivale al 2019), yy: día juliano (001 es 1 de enero), hh:mm Hora

Formadora

Línea de producción N° 1 = rebozado – freidor – túnel de frío.

12. Modo de Preparación:

Fritura: sin descongelar sumergir en aceite caliente (175 -180°C) aproximadamente 3-5 minutos

Horno: sin descongelar colocar en fuente para horno. Cocinar por aproximadamente 20 minutos, dando vuelta a la mitad de tiempo para obtener un dorado parejo

Consideraciones: No descongelar el producto para su cocción, Una vez descongelado no volver a congelar. El producto debe consumirse bien cocido. PRODUCTO CRUDO.

NO APTO PARA CELIACOS

13. Tipos de envases y materiales

Envase Primario: Polietileno

Envase Secundario: Caja cartón

14. Tamaños de presentación

A definir por cliente – Presentaciones varias.