


**Datos generales**

<b>NOMBRE DE FANTASIA</b>	CRUJIENTES DE POLLO REBOZADOS ESTILO CASERO, PREFRITOS, CONGELADOS IQF, CRUDO
<b>DENOMINACION LEGAL</b>	INNER DE POLLO, REBOZADO ESTILO CASERO, PREFRITO, CONGELADO IQF, CRUDO
<b>Marca</b>	ARTICO
<b>Presentacion/es</b>	1 x 6 Kg
<b>EAN</b>	PENDIENTE
<b>SENASA/RNPA</b>	PENDIENTE
<b>Pais de Origen</b>	Argentina

**Datos del elaborador**

<b>Nombre del elaborador</b>	CONGELADOS ARTICO S.A.
<b>RNE</b>	02-030570
<b>Nº SENASA</b>	3773
<b>Direccion</b>	Guanahani 3449-Mar del Plata-Argentina
<b>Telefono</b>	(+54)0223-4893549
<b>Contacto comercial</b>	Ignacio Gonzales/ Rafael Regusci

**Características del producto**

<b>Presentacion</b>	<b>6 Kg</b>	
<b>Formato</b>	<b>1 x 6 Kg</b>	
<b>Peso individual</b>	80-120 gr	
<b>% Cobertura</b>	30-35%	
<b>Tipo de Cobertura</b>	Enharinado	
<b>Vida util</b>	12 meses	
<b>Conservacion</b>	<b>-18°C</b>	

**Ingredientes**

Ingredientes: Pollo (inner), agua, harina de trigo enriquecida ley N° 25630 (hierro 30mg/kg, ácido fólico 2.2mg/kg, tiamina 6.3mg/kg, riboflavina 1.3mg/kg, niacina 13mg/kg), aceite de girasol, pan rallado, almidón de maíz, sal, cebolla en polvo, ajo en polvo, pimienta. Estabilizante: polifosfato de sodio.

**Alergenos**

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

**Descripcion del Proceso**

Las materias primas son rigurosamente controladas, de tal forma que cumplan con la frescura y calidad optimas (PCC N°1) El proceso de elaboracion consiste en las siguientes etapas: rebozado, recubierto con batter, enharinado, 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)

### Características Fisicoquímicas

ORGANOLEPTICAS		FISICAS	
Apariencia	Uniforme y dorado	Peso individual	80-120
Color	Dorado	ppk	9 a 13
Sabor	Pollo con condimentos	% Cobertura	30-35%
Textura	estilo casero		

### Características microbiológicas

Valor	
Recuento de Mesofilos aerobios	< 200,000 UFC/g
Coliformes totales	< 100 UFC/g
Coliformes Fecales	< 10 UFC/g
Staphilococcus aureus	< 10 UFC/g
Salmonella spp	Ausencia en 25 g

### INFORMACION NUTRICIONAL

Porcion: 130 gr (1 unidad y 1/2)

	Cantidad por 100 gs	Cantidad por porcion	% V.D
	200 kcal=		
Valor energetico (energia)	836 KJ	267=1116 KJ	13
Carbohidratos totales	19 g	25	8
Proteinas	8,4 g	11	15
Grasas totales	10 g	13	33
Grasas saturadas	1,9 g	2,5	11
Grasas trans	0,1 g	0,13	
Fibra alimentaria	0,5 g	0,65	3
Sodio	570 mg	741	20

### Modo de CONSERVACION Y UTILIZACION

Modo de Conservacion	<p>Duración a -18°C (freezer): 12 meses                      Duración a -4°C (congelador): 7 días                      Duración a 4°C (heladera): 24hs</p>	
Modo de Utilizacion	<b>HORNO</b> 	Precalienta el horno. Cocinar a fuego moderado (180°C) durante 40 minutos aproximadamente. Dar vuelta a la mitad de la cocción para lograr un dorado parejo.
	<b>FRITO</b> 	Freir a 180-185°C durante 8 minutos aproximadamente. El aceite debe cubrir el producto.
	<b>CONSIDERACIONES</b>	No descongelar el producto para su coccion, Una vez descongelado no volver a congelar. Producto CRUDO.

### Uso Esperado

Destinado al publico en general. NO APTO PARA CELIACOS. El producto debe consumirse bien cocido. PRODUCTO CRUDO.

### Empaque

Empaque primario	Material / Diseño	Polietileno
Empaque Secundario	Material / Diseño	Carton Corrugado
	Medidas	<u>Internas:</u> Largo: 390 / Ancho: 290 / Alto: 136 <u>Externas:</u> largo: 395 / Ancho: 295 / Alto: 144

Presentacion del producto		
Envase secundario	Caja de cartón color: impreso info legal	
Paletizado	Cajas por Fila	10
	Filas por pallet	A definir
	Cajas por pallet	A definir

Codificacion		
Identificacion del LOTE en PACK SECUNDARIO	13/03/2020	El numero identificador del lote corresponde al Lote Juliano
	13/03/2021	
	1072 9:30	
Identificacion del LOTE EN PACK PRIMARIO	13/03/2020	El numero identificador del lote corresponde al Lote Juliano
	13/03/2021	
	1072 9:30	

