

CONGELADOS ARTICO	Ficha Técnica de Producto
SKU	3153-00-OS-2000
Producto	BARRITAS DE MERLUZA CROCANTES

DATOS GENERALES	
Nombre del producto	FORMADOS DE MERLUZA SIN ESPINAS REBOZADOS, PREFRITOS
Nombre de fantasía	BARRITAS DE MERLUZA CROCANTES
Marca	Artico
Presentación/es	Bobina Cristal 3 x 2 Kg
Código de artículo	3153-00-OS-2000
CAPA SENASA	3773/68710/1
RNPA	No aplica
País de Origen	Argentina

DATOS DEL ELABORADOR	
Nombre	CONGELADOS ARTICO S.A.
RNE	02-030570
Nº Establecimiento SENASA	3773
Dirección	Guanahani 3449 - Mar del Plata - Argentina.
Teléfono	(+54) 223-489 3549
Contacto comercial	German Danuncio - Juan Manuel Pusso

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Presentación	Bobina Cristal
Formato	3 x 2 Kg
Peso individual / Calibre	30/32 g
% Cobertura	40/ 45 %
Tipo de Cobertura	empanado
Vida útil	18 meses
Conservación	-18°C

INGREDIENTES	
Merluza (Merluccius hubbsi) sin espinas (minced), rebozador (pan rallado), aceite de girasol, agua, harir (hierro 30mg/kg, ácido fólico 2.2mg/kg, tiamina 6.3mg/kg, riboflavina 1.3mg/kg, niacina 13mg/kg), a cebolla y ajo en polvo, pimienta blanca. Estabilizante: polifosfato de sodio.	

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

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	
Las materias primas son rigurosamente controladas, de tal forma que cumplan con la frescura y calidad consiste en las siguientes etapas: mezclado y formación de la pulpa de merluza, rebozado, prefrito individual y finalmente empaque. El producto luego del envasado es sometido a un detector de metales	

CARÁCTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / FÍSICO-QUÍMICAS

Apariencia	uniforme
Color	dorado/ marron
Sabor	a pescado
Aroma / Olor	a pescado suave
Textura	crocante

CARÁCTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismos	Límite máximo
Recuento de aerobios mesófilos	< 100,000 UFC/g
Coliformes totales	<100 UFC/g
Coliformes fecales	<10 UFC/g
Staphilococcus áureus	< 10 UFC/g
Salmonella spp	Ausencia en 25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción 130g (4 unidades)		
	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	251 kcal=1049kJ	13
Carbohidratos	30 g	10
Proteínas	13 g	17
Grasas Totales	9.0 g	16
Grasas Saturadas	3.3 g	15
Grasas Trans.	0.0 g	-
Fibra alimentaria	2.0 g	8
Sodio	436 mg	18

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

USO ESPERADO

Información General	Destinado al público en general, excepto personas susceptibles a alérgenos. NO APTO PARA CELIACOS. El producto es un PRODUCTO CRUDO.
----------------------------	--

MODO DE CONSERVACIÓN

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

MODO DE UTILIZACIÓN

Horno	Precalentar al horno (180°C) durante 8 a 10 minutos. Cocinar durante 10 minutos aproximadamente. Se sugiere dar vuelta a la mitad del tiempo de cocción (*).
--------------	--

Frito	Precalentar el aceite hasta 180°C. Freír el producto aproximadamente los tiempos estimados. No descongelar el producto para su cocción.
Consideraciones	Una vez descongelado no volver a congelar. Mantener congelado antes de consumir. Producto CRUDO. No descongelar el producto hasta que se consuma bien cocido. (*) Tiempos estimados.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO / PACKAGING	
ENVASE PRIMARIO	
Material / Descripción	Bobina cristal de polietileno transparente
Diseño	no aplica
Loteo / Codificación	Fecha de elaboración y vencimiento: DDMMAAAA DDMMAAAA DD = día MM: Mes (01, 02,...) AAAA = año (2024) TR: L-T Lote AJJJ-L00 hh:mm TR = Trazabilidad interna: L = Línea T = Turno 0 A = final del año (2024 -> 4) JJJ = Juliano en 3 dígitos. (025, 158,...) L00 = Sublote, si aplica. hh:mm si aplica.
ENVASE SECUNDARIO	
Material / Descripción	caja blanca S4
Diseño	Artico
Loteo / Codificación	TR: L-T Lote AJJJ-L00 hh:mm TR = Trazabilidad interna: L = Línea T = Turno 0 A = final del año (2024 -> 4) JJJ = Juliano en 3 dígitos. (025, 158,...) L00 = Sublote, si aplica. hh:mm si aplica.
PALETIZADO	
Cajas por Fila	10
Filas por palet	13
Cajas por palet	130
Peso palet	780 kg

FT	
Revisión	Actualizado al
01	20/5/2024

, CONGELADOS IQF



na de trigo enriquecida Ley N° 25630
 lmidón de maíz, sal, nuez moscada,

d optimas. El proceso de elaboracion
 , congelado de las piezas en forma
 (PCC)

es a los nutrientes declarados en el
ucto debe consumirse bien cocido.

nar a fuego moderado durante 20
de la cocción para lograr un dorado

damente 6 minutos (*). (*) Tiempos

elado por debajo de -18 °C. Cocinar
:to para su cocción. El producto debe
