

Ficha tecnica de producto

Datos generales

Nombre del producto:	MEDALLON DE CARNE DE POLLO CON SALSA DE ESPINACA	
Denominac Legal	FORMADOS DE CARNE DE POLLO CON ESPINACA REBOZADOS, PREFRITOS, CRUDOS CONGELADOS IQF	
Marca	Congelados Artico	
Presentacion/es	Granel: 1 x 6 Kg (6 Kg)	Food servise:
Codigo de articulo	5010-00-AR-0000	5010-00
EAN		
IMSRA n°	IMSRA N°23957/183	IMSRA N
SENASA/RNPA	3773/81505/1	3773/
Pais de Origen	Argentina	

Datos del elaborador

Nombre del elaborador	CONGELADOS ARTICO S.A.
RNE	02-030570
N° SENASA	3773
Direccion	Guanahani 3449-Mar del Plata-Argentina
Telefono	(+54)0223-4893549
Contacto comercial	German D´annuncio - Ignacio Gonzalez

Caracteristicas del producto

Presentacion	6 Kg	6 Kg	10 Kg
Formato	1 x 6 Kg	3 x 2 Kg	500 gs
Peso individual	125	125	125
PPK	8	8	8
% Cobertura	45-50%	45-50%	45-50%
Tipo de Cobertura	Empanado	Empanado	Empanado
Vida util	12 meses	12 meses	12 meses
Conservacion	-18°C	-18°C	-18°C

Ingredientes

Ingredientes: Carne de pollo sin hueso, pan rallado, agua, aceite de girasol, espinaca, harina de trigo enriquecida s tiamina 6.3 mg/kg, riboflavina 1.3 mg/kg, niacina 13 mg/kg), proteína de soja, almidón de maíz, sal, leche en polvo, polifosfato de sodio (estabilizante).

Alergenos

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

Descripcion del Proceso

Las materias primas son rigurosamente controladas, de tal forma con la fresca y congelada óptimas (F etapas: picado de pollo, mezclado y formación de la masa, agregado de salsa, rebozado, prefrito, congelado de las luego del envasado es sometido a un Detector de metales (PCC N°2)

Características Fisicoquímicas

ORGANOLEPTICAS		
Apariencia	Uniforme y dorado	Peso individual
Color	Dorado	ppk
Sabor	A pollo con epinaca	% Cobertura

Características microbiológicas

	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 130g (1 unidad)			
	Cantidad por 100 g	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	206 kcal = 860 kJ	265 kcal = 1108 kJ	13
Carbohidratos	25 g	33 g	11
Proteínas	9.0 g	12 g	16
Grasas Totales	6.9 g	9.0 g	16
Grasas Saturadas	1.8 g	2.3 g	10
Grasas Trans.	0.1 g	0.1 g	-
Fibra alimentaria	1.4g	1.8 g	7
Sodio	308 mg	400 mg	17

(*) 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.

Modo de CONSERVACION Y UTILIZACION

Modo de Conservacion	Duración a -18°C (freezer): 12 meses Duración a -4°C (congelador): 6 meses			
Modo de Utilizacion	HORNO 			Precalienta el horno. Cocinar a fuego medio.
	FRITO 			Freir a 180-185°C durante 6 minutos.
	CONSIDERACIONES			No descongelar el producto para ser consumido. Producto CRUDO.

Uso Esperado

Destinado al público en general. NO APTO PARA CELIACOS. El producto debe consumirse bien cocido. PRODUCTO SIN GLUTEN.

Empaque			
Empaque primario	Material / Diseño		Retail: Pouch BO
	Medidas		23 (Alto) x :
Empaque Secundario	Material / Diseño		
	Capacidad		Granel: 1 bolsa por 6 kg/ F

Presentacion del producto	
Envase secundario	Caja de cartón color:
Paletizado	Cajas por Fila
	Filas por pallet
	Cajas por pallet

Codificacion	
Identificacion del LOTE en PACK SECUNDARIO	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.
Identificacion del LOTE EN PACK PRIMARIO	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.

Código: DUP5010

Revisión: 1

Fecha: 6/17/2020

Página: 2

3 x 2 Kg (6 Kg)	Retail: 20 x 500 gs (10 Kg)
)-AR-2000	5010-00-AR-0500
	7794058701707
°23957/183	IMSRA N°23957/183
81505/1	3773/81505/5



según Ley 25630 (hierro 30 mg/kg, ácido fólico 2.2 mg/kg, cebolla en polvo, ajo en polvo, pimienta blanca, nuez moscada.

Y HUEVO. NO APTO PARA CELÍACOS.

CC N°1) El proceso de elaboracion consiste en las siguientes
; piezas en forma individual y finalmente empaque. El producto

FISICAS

125 gs

8

45-50%

2 meses

): 7 días

moderado (180°C) durante 10 minutos de cada lado aproximadamente.

aproximadamente. El aceite debe cubrir el producto.

su coccion, Una vez descongelado no volver a congelar.

STO CRUDO

STO CRUDO.

PP con diseño

Granel: Bolsa BOPP Cristal
Food servise: Bolsa BOPP
Cristal

22 (base)

Caja de Carton

Food servise: 3 bolsas x 2 kg / Retail: 20 bolsas x 500 gs

10

8

(80 x 7,5 Kg) = 600 Kg