

	Ficha Técnica de Producto	FT	
SKU	5014	Revisión	Actualizado al
Producto	ALITAS DE POLLO CRUJIENTES	01	20/3/2024

DATOS GENERALES	
Nombre del producto	ALITAS DE POLLO REBOZADAS, MARINADAS, PREFRITAS, CONGELADAS IQF
Nombre de fantasía	ALITAS DE POLLO CRUJIENTES
Marca	Congelados Artico
Presentación/es	6 X 1 kg
Código de artículo	5014-00-AR-0000
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	6 x 1 kg
Formato	Granel
Peso individual / Calibre	60-100 g
% Cobertura	30-35 %
Tipo de Cobertura	enharinado
Vida útil	12 meses
Conservación	-18°C

INGREDIENTES	
Ala de pollo, harina de trigo 000 enriquecida según Ley 25.630*, aceite de girasol, agua, pan rallado, sal, cebolla en polvo, ajo en polvo, pimentón, pimienta blanca.	
(*) hierro 30mg/kg, ácido fólico 2.2 mg/kg, tiamina 6.3 mg/kg, riboflavina 1.3 mg/kg, niacina 13mg/kg.	

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

DESCRIPCIÓN 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 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)	

CARÁCTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / FÍSICO-QUÍMICAS	
Apariencia	Enharinado rugoso característico y dorado
Color	marron claro
Sabor	a pollo frito
Aroma / Olor	pollo
Textura	crocante
Nitrógeno básico volátil	no aplica

CARÁCTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Microorganismos	Límite máximo
Recuento de aerobios mesófilos	< 100,000 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 (2 unidades)		
	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	321 kcal = 1342kJ	16
Carbohidratos	18 g	6
Proteínas	21 g	28
Grasas Totales	19 g	34
Grasas Saturadas	3,9 g	18
Grasas Trans	0,2 g	-
Fibra alimentaria	0,8 g	3
Sodio	313 mg	13

(*) 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 los nutrientes declarados en el apartado de alérgenos. NO APTO PARA CELIACOS. El producto debe consumirse bien cocido. PRODUCTO CRUDO.
GMO free	No
Lactosa free	Sí, menor a 100 mg en 100 gr de producto
Soja free	No
Gluten free	No

MODO DE CONSERVACIÓN	
En freezer a -18°C, hasta la fecha de vencimiento.	
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 a fuego moderado durante 20 minutos aproximadamente. Se sugiere dar vuelta a la mitad de la cocción para lograr un dorado parejo (*).
Frito	Calentar el aceite hasta 180 ° C. Freir el producto aproximadamente 6 minutos dejando que el aceite cubra el producto.
Consideraciones	Una vez descongelado no volver a congelar. Mantener congelado por debajo de -18 °C. Cocinar antes de consumir. Producto CRUDO. No descongelar el producto para su cocción. El producto debe consumirse bien cocido. (*) Tiempos estimados.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO / PACKAGING		
ENVASE PRIMARIO		
Material / Descripción	Bolsa granel Polietileno	
Loteo / Codificación	N/A	
ENVASE SECUNDARIO		
Material / Descripción	Carton color amarillo	
Diseño	S20 artico amarilla	
Loteo / Codificación	TR: L-T Lote AJJJ-L00 hh:mm TR = Trazabilidad interna: L = Línea T = Turno 0 A = final del año (2023 -> 3) JJJ = Juliano en 3 dígitos. (025, 158,...) L00 = Sublote, si aplica. hh:mm si aplica	
PALETIZADO		
Cajas por Fila	10	
Filas por palet	10	
Cajas por palet	100	