


DATOS GENERALES	
Nombre del producto	MEDALLONES DE CARNE DE MERLUZA SIN ESPINAS, REBOZADOS PREFRITOS CONGELADOS IQF
Nombre de fantasía	Medallones de merluza
Marca	ARTICO
Presentación/es	Granel
Código de artículo	3151-00-OS-2000
EAN-13 / GTIN-13	7794058703176
DUN-14	No aplica
CAPA SENASA	3773/69241/1
RNPA	no aplica
País de Origen	Argentina

DATOS DEL ELABORADOR	
Nombre	CONGELADOS ARTICO S.A.
RNE	02-030.570
Nº Establecimiento SENASA	3773
Dirección	Guanahani 3449 - Mar del Plata - Argentina.
Teléfono	(+54) 223-489 5459
Contacto comercial	German Danuncio - Nicolás Papazian

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Presentación	Granel
Formato	3 x 2 Kg
Peso individual / Calibre	100 gr
% Cobertura	40/ 45 %
Tipo de Cobertura	empanado
Vida útil	18 meses (según acuerdo comercial)
Conservación	-18°C



INGREDIENTES	
Merluza (Merluccius hubbsi) sin espinas (minced), rebozador (pan rallado), agua, aceite de girasol, harina de trigo enriquecida Ley Nº 25630 (hierro 30mg/kg, ácido fólico 2.2mg/kg, tiamina 6.3mg/kg, riboflavina 1.3mg/kg, niacina 13mg/kg), almidón de maíz, sal, cebolla y ajo en polvo, nuez moscada, pimienta. Estabilizante: polifosfato de sodio.	

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

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / FÍSICO-QUÍMICAS	
Apariencia	uniforme
Color	dorado/ marron
Sabor	a pescado
Aroma / Olor	a pescado suave
Textura	crocante

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Microorganismos	Límite máximo
Recuento de aerobios mesófilos	< 100,000 UFC/g
Enterococos	<10 UFC/g
E. Coli	< 10 UFC/g
Salmonella spp	Ausencia en 25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL Porción 130g (1 ½ 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 los nutrientes declarados en el apartado de alérgenos. NO APTO PARA CELIACOS. El producto debe consumirse bien cocido. 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 a fuego moderado durante 20 minutos aproximadamente. Se sugiere dar vuelta a la mitad de la cocción para lograr un dorado parejo (*).
Frito	Precalentar el aceite hasta 180°C. Freír el producto aproximadamente 6 minutos (*). (*) Tiempos estimados. No descongelar el producto para su cocción.
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 Cristal polietileno
Diseño	no aplica
Loteo / Codificación	DD = día MM: Mes (01, 02,...) AAAA = año (2023) 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.
ENVASE SECUNDARIO	
Material / Descripción	caja S20
Diseño	Artico
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	13
Cajas por palet	130
LEY 27642- ETIQUETADO FRONTAL	
No aplica	