

DATOS GENERALES	
Nombre del producto	FORMADOS DE CARNE DE MERLUZA SIN ESPINAS CON ESPINACA REBOZADO, PREFRITO, CRUDO, CONGELADO IQF
Nombre de fantasía	Medallones de merluza con espinaca
Marca	Artico
Presentación/es	Granel
Código de artículo	3155-00-AR-2000
CAPA SENASA	3773/69240/1
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 3549
Contacto comercial	German Danuncio - Juan Manuel Pusso

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Presentación	Granel
Formato	3 x 2 Kg
Peso individual / Calibre	100 gr
PPK	10
% Cobertura	45%
Tipo de Cobertura	empanado
Vida útil	12 meses
Conservación	-18°C



INGREDIENTES	
Merluza (Merluccius hubbsi) sin espinas (minced), rebozador (pan rallado), agua, aceite de girasol, espinaca, 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, SOJA Y HUEVO.	

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	
Las materias primas son rigurosamente controladas, de tal forma que cumplan con la frescura y calidad óptimas. El proceso de elaboración consiste en las siguientes etapas: emprolijado de filet, elaboración y dosificación de la salsa de espinaca, 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)	

CARÁCTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / FÍSICO-QUÍMICAS	
Apariencia	uniforme
Color	dorado
Sabor	a pescado con espinaca
Aroma / Olor	pescado con espinaca
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
Staphylococcus aureus	< 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	153 kcal=643kJ	8
Carbohidratos	22 g	7
Proteínas	5.0 g	7
Grasas Totales	5.0 g	9
Grasas Saturadas	0.7 g	3
Grasas Trans.	0.0 g	-
Fibra alimentaria	2.3 g	9
Sodio	498 mg	21
(**) 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 12 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	DDMMAAAA DDMMAAAA 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 blanca s20
Diseño	artico
Loteo / Codificación	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.
PALETIZADO	
Cajas por Fila	10
Filas por palet	13
Cajas por palet	130
Peso palet	780kg