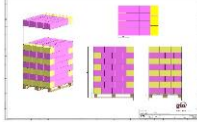
	<b>"GRANJA TRES ARROYOS" GROUP</b>			CECC313			
	<b>N04630 - FROZEN PREFRIED BATTERED CHICKEN MEAT FORMED - RICOSAURIOS</b>			Revision: 00			
				Vigencia: 08/11/2023			
<b>PRODUCT IDENTIFICATION / IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>							
Name of product / Nombre del producto	Frozen prefried battered chicken meat formed - Ricosaurios / Formados de carne de pollo rebozados prefritos congelados - Ricosaurios						
<b>MARKET / MERCADO</b>							
<b>NAME OF PRODUCT ACCORDING TO MARKET / NOMBRE DEL PRODUCTO DE ACUERDO AL MERCADO</b>							
EXPORT / EXPORTACIÓN	Frozen prefried battered chicken meat formed - Ricosaurios / Formados de carne de pollo rebozados prefritos congelados - Ricosaurios						
<b>INGREDIENTS / INGREDIENTES</b>							
<p>Chicken meat, enriched wheat flour according to Law 25,630, water, fine breadcrumbs, sunflower oil, corn starch, textured soy protein isolate, fine salt, corn flour, white sugar, soy protein isolate, hydrolyzed vegetable protein soy, modified wheat starch, dextrose, onion powder, garlic powder, paprika oil, black pepper oleoresin, flavoring identical to natural chicken. STABILIZER: Sodium tripolyphosphate (INS 451). EMULSIFIER: mono and diglycerides of acids fatty (INS 471). COLORING: turmeric (INS 100), LEANING AGENCY: SODIUM ACID PYROPHOSPHATE (ins 450), ACIDITY REGULATOR: sodium bicarbonate (INS 500). / Carne de pollo, harina de trigo enriquecida según Ley 25.630(*), agua, pan rallado fino, aceite de girasol, almidón de maíz, aislado proteínico de soja texturizada, sal fina, harina de maíz, azúcar blanca, aislado proteínico de soja, proteína vegetal hidrolizada de soja, almidón de trigo modificado, dextrosa, cebolla en polvo, ajo en polvo, aceite de paprika, oleoresina de pimienta negra, aromatizante idéntico al natural de pollo. ESTABILIZANTE: Tripolifostato de sódio (INS 451). EMULSIONANTE: mono y diglicéridos de ácidos grasos (INS 471). COLORANTE: cúrcuma (INS 100), LEUDANTE: PÍROFOSFATO ÁCIDO DE SODIO (ins 450), REGULADOR DE ACIDEZ: bicarbonato de sodio (INS 500).</p> <p>*La harina enriquecida según Ley 25.630 está adicionada con: Hierro 30 mg/kg, Ácido fólico 2.2 mg/kg, Tiamina (B1) 6.3 mg/kg, Riboflavina (B2) 1.3 mg/kg, Niacina 13 mg/kg.</p>							
<b>PRODUCTION DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN DE PRODUCCIÓN</b>							
Chicken part / Parte de Pollo	Yes / Si	Calibrated / Calibrado	No				
Natural line / Línea Natural	No	IQFrozen/Congelado IQF	Yes / Si				
Cut / Corte	Yes / Si	Packing / Embalaje	Layerpacked	No			
Tumbled / Tumbleado	No		Soldierpacked	No			
Flattened / Aplanado	No		Honeycomb	No			
Skinless / Sin Piel	Yes / Si		Bags / Bolsas	Yes / Si			
Boneless / Sin Hueso	Yes / Si		In jumbo cartons / En caja jumbo	No			
Salted / Salado	Yes / Si		In tray / En bandeja	No			
Frozen / Congelado	Yes / Si		In block / En bloque	No			
Additive / Aditivado	Yes / Si		In carton / En Caja	Yes / Si			
Comments / Comentarios: None / Ninguno							
<b>PACKING / EMBALAJE</b>							
PRIMARY PACKING / EMBALAJE PRIMARIO	Type / Tipo	High density sheet / lámina alta densidad					
	Dimensions / Dimensiones	Wide / Ancho (mm): 300	Long / Largo (mm): 300	Thickness (µm): 70			
	Colour of material / Color del material	According to design / Según diseño					
	Printing color / Color de impresión	Green, yellow, red, white, black / Verde, amarillo, rojo, blanco, negro					
	Pieces / Piezas	25 unidades/units - (+/- 2)					
	Net weight / Peso Neto	1 Kg					
SECONDARY PACKING / EMBALAJE SECUNDARIO	Type / Tipo	Corrugated cardboard box / Caja de cartón corrugado					
	Dimensions / Dimensiones	Wide / Ancho (mm): 238	Long / Largo (mm): 329	High / Alto (mm): 198			
	Colour of material / Color del material	Brown / Marrón					
	Printing color / Color de impresión	No printing / Sin impresión					
	Type of material / Tipo de Material	Corrugated cardboard / Cartón corrugado					
	Net weight / Peso Neto	5.000 Kg					
	Gross weight / Peso Bruto	5.345 Kg					
	Number of primary packings / Número de embalaje primario	5					
	Labels / Etiqueta	Printing colour / Color de impresión	Black / Negro				
		Dimensions / Tamaño	Wide / Ancho (mm): 90	Long / Largo (mm): 200			
Language / Idioma		Spanish / Español					
SHRINK-WRAP / EMBALAJE TERCIARIO	Type / Tipo	Low Density Polyethylene Sheet (Stretch) / Lámina Polietileno Baja Densidad (Stretch)					
	Dimensions / Dimensiones	Wide / Ancho (mm): 500	Thickness / Espesor (µm): 35				
	Colour of material / Color del material	Crystal / Cristal					
	Printing color / Color de impresión	Not printed / Sin impresión					
TRANSPORT CONTAINER / CONTENEDOR DE TRANSPORTE	Type / Tipo	Pallet					
	Dimensions / Dimensiones	Wide / Ancho (mm): 1000	Long / Largo (mm): 1200	High / Alto (mm): 1450			
	Number of secondary packing / Número de embalaje secundario	120					
	Disposition in pallets / Disposición en pallets						
<b>SHELF LIFE AND STORAGE CONDITIONS / VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>							
Self life from elaboration date / Vida útil desde la fecha de elaboración	18 months / 18 meses						
Storage conditions / Condiciones de almacenamiento	Store at -18°C / Conservar a -18 °C						
<b>MICROBIOLOGICAL ANALYSIS / ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS</b>							
NOTE: According to SENASA Resolución 336-2016 parameters / NOTA: De acuerdo a los parámetros de la resolución de SENASA 336-2016							
<b>Observations: / Observación:</b>							
The sampling plan of each Production Unit establishes the frequency of analysis. / La unidad productiva establece la frecuencia de análisis conforme a su plan de muestreo							
<b>MICROBIOLOGICAL SPECIFICATION / ESPECIFICACIÓN MICROBIOLÓGICA</b>							
<b>Mandatory / Obligatorio</b>	<b>Determination / Determinación</b>	<b>m</b>	<b>M</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>Limit / Límite</b>	<b>Method / Método</b>
Yes / Si	E. coli CFU count/g / Recuento de E. Coli UFC g	50	500	5	2	100	Petrifilm plate count (AOAC; AFNOR); count values are supported by RES. 336 annex III, SENASA - ISO 1832
Yes / Si	Salmonella spp	Absent/ 25 g / Ausencia en 25 g		5	0	Absent/ 25 g Ausencia en 25 g	Pursuant to RES. 336 annex II, SENASA - ISO 6579:2002/Amd 1:2007(E)
<b>ADDITIONAL INFORMATION / INFORMACIÓN ADICIONAL</b>							
Buyers / Comercio	Wholesalers, Retailers / Mayoristas, Minoristas						
Way of consumption / Forma de consumo	Previously cooked / Previamente cocido						
Destiny of product / Uso previsto	Human intake / Consumo Humano						
MODE OF PREPARATION / MODO DE PREPARACIÓN	<p>• Oven: Preheat the oven to a temperature greater than or equal to 200°C (high temperature). Without defrosting, cook for approximately 8 minutes on each side, until reaching the center of the piece a temperature greater than or equal to 75°C.</p> <p>• Frying pan: Heat the oil to a temperature of 165 -175°C. Without defrosting, fry the formed for 6 minutes, 3 minutes on each side, until reaching the center of the piece at a temperature greater than or equal to 75°C.</p> <p>• Fryer: Heat the oil to a temperature of 175-185°C. Without defrosting, fry the formed for 4 minutes, until reaching a temperature in the center of the piece greater than or equal to 75°C.</p> <p>• Horno: Precalentar el horno a una temperatura mayor o igual a 200°C (temperatura alta). Sin descongelar cocinar aproximadamente durante 6 minutos de cada lado, hasta alcanzar en el centro de la pieza una temperatura mayor o igual a 75°C.</p> <p>• Sartén: Calentar el aceite a una temperatura de 165 -175°C. Sin descongelar, freír los formados durante 6 minutos, 3 minutos de cada lado, hasta alcanzar en el centro de la pieza a una temperatura mayor o igual a 75°C.</p> <p>• Freidora: Calentar el aceite a una temperatura de 175-185°C. Sin descongelar, freír los formados durante 4 minutos, hasta alcanzar en el centro de la pieza a una temperatura mayor o igual a 75°C.</p> <p>* Cook in such a way that the cut does not release pink juices or have traces of such color on the cut surface. / Cocinar de modo tal que al corte no desprenda jugos rosados ni tenga vestigios de tal color en la superficie de corte.</p>						
<b>SPECIFIC REQUIREMENTS / REQUERIMIENTOS ESPECÍFICOS</b>							
<b>NUTRITIONAL INFORMATION / INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>							

Portion / Porción 120 g ( 3 Units / Unidades)		
	Quantity per serving / Cantidad por porción	% VD
Energetic value / Valor energetico	283 Kcal = 1183 KJ	14
Carbohydrates / Carbohidratos	24	8
Total sugars / Azúcares totales	2,4 g	
Added sugars / Azúcares añadidos	0 g	
Proteins / Proteínas	15 g	20
Total fats / Grasas totales	14 g	25
Saturated fats / Grasas saturadas	3 g	14
Grasas trans / Trans fat	0 g	
Dietary fiber / Fibra alimentaria	2 g	8
Sodium / Sodio	659 mg	27

ORGANOLEPTIC STANDARDS / ESTÁNDARES ORGANOLEPTICOS			
Parameters / Parámetros	Normal value / Valor Normal	Type of control / Tipo de control	Frequency of control / frecuencia de control
Shape and surface / Forma y superficie	Typical of the formed / Propia del formado	Standard characteristics of chicken / Características estándar del pollo	In process / En proceso
Taste / Sabor	Characteristic / Característico		
Colour / Color	Own frying golden with reddish reflections / Dorado propio de fritura con reflejos rojizos.		
Texture / Textura	Soft not fibrous or dry / Suave no fibroso ni seco		

ALERGEN INFORMATION / INFORMACIÓN ALERGENICAS		
Alergens / Alérgeno	Is it present? / ¿Esta Presente?	Amount / Cantidad
Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled or their hybrid strains) and products of these; / Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas) y productos de estos;	Yes /Si	0
Crustaceans and their products / Crustáceos y derivados;	No	0
Eggs and their products / Huevos y derivados	Can contain / Puede contener	0
Fish and fishery products / Pescados y producto derivado	No	0
Peanuts, soy and products of these / Maní, soja y productos derivados;	Yes /Si	0
Milk and dairy products (including lactose) / Leche y productos lácteos (incluida lactosa);	Can contain / Puede contener	0
Tree nuts (dried fruit) and nut products / Nueces de árbol (frutos secos) y productos de nueces,	No	0
Sulfite in concentrations of 10 mg / kg or more / Sulfito en concentraciones de 10 mg / kg o más	No	0

LABELS / ETIQUETAS

**FORMADOS DE CARNE DE POLLO REBOZADOS PREFRITOS CONGELADOS - RICOSAURIOS**

Este producto cumple con los requisitos de la Ley de Alimentos (Ley 17.247) y la Ley de Etiquetado (Ley 17.247) y la Ley de Alimentos (Ley 17.247) y la Ley de Etiquetado (Ley 17.247).

CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO Y SOJA. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE LECHE Y HUEVO.

Este producto cumple con los requisitos de la Ley de Alimentos (Ley 17.247) y la Ley de Etiquetado (Ley 17.247).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 120 g (3 unidades)		
	Cantidad por porción	% VD*
Valor Energético	283 Kcal = 1183 KJ	14
Carbohidratos de los cuales	24 g	8
Azúcares totales	2,4 g	
Azúcares añadidos	0 g	
Proteínas	15 g	20
Grasas totales de las cuales	14 g	25
Grasas saturadas	3 g	14
Grasas trans	0 g	
Fibra alimentaria	2 g	8
Sodio	659 mg	27

**PESO NETO: 5.00 Kg**

**4630**

29895720463015823054900000400000

INDUSTRIA ARGENTINA

SENASA N° 250/127296/12

INDUSTRIA ARGENTINA

ESTABLECIMIENTO PRODUCTOR: TRAFALGAR

Av. Ezeiza 100 - Ciudad de Buenos Aires - C.A.B.A.

TEL: (011) 4381-1111

WWW.RICOSAURIOS.COM

The image is for illustrative purposes / La imagen es a modo ilustrativo

PHOTOGRAPHS OF PRODUCTS / FOTOGRAFIAS DE PRODUCTOS



The image is for illustrative purposes / La imagen es a modo ilustrativo

Prepared by / Preparado por Ana Acevedo	Reviewed by / Revisado por Ma Inés Pando	Approved by / Aprobado por Silvia Villalba / Miguel Sarasti
--	---	--