

### MEMORIA DESCRIPTIVA

<b>DENOMINACIÓN</b>	MILANESAS DE MERLUZA CROCANTE CON FINAS HIERBAS, REBOZADAS, PREFRITAS, CONGELADAS IQF - PRODUCTO CRUDO
<b>DEN. FANTASIA</b>	MILANESA DE MERLUZA CROCANTE CON FINAS HIERBAS - DESPINADO
<b>MARCA</b>	Ártico
<b>ELABORA</b>	Congelados Ártico S.A. R.N.E. 02-030.570 Guanahani 3449 Mar del Plata. Buenos Aires, Argentina.
<b>INDUSTRIA</b>	Argentina
<b>IMPORTA</b>	Maosol S.A. Joaquín de la Sagra 2750. Montevideo, Uruguay
<b>Nº REGISTRO</b>	I.M. S.R.A. Nº 18092/10. DINARA Nº R.S. 000019
<b>PRESENTACIÓN</b>	<i>Envase primario:</i> Bolsa impresa de BOPP / PE (cara en contacto con alimento), se adjunta certificado Pesos netos: de 200 g a 2 kg
<b>INGREDIENTES</b>	Filetes de merluza ( <i>Merluccius hubbsi</i> ) sin espinas, rebozador (pan rallado), agua, aceite de girasol, harina de trigo enriquecida (según Ley 25.630), almidón de maíz, sal, ajo en polvo, ají molido, pimentón, perejil, orégano, laurel, albahaca, cebolla en polvo, pimienta blanca, nuez moscada.
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Por filetes se entiende los músculos laterales del pescado obtenidos por corte neto. Pueden estar desprovistos de piel y presentarse con o sin espinas. Cuando el filete es rebozado se denomina "Milanesa de..." poniendo el nombre de la especie, como en este caso merluza sin piel y sin espinas. Se trata de un plato semipreparado, obtenido a partir del filete mezclado con pan rallado, especias y otros ingredientes; que se reboza, prefrita en aceite, envasa y congela rápidamente. El producto se presenta crudo y congelado, requiriendo un tratamiento térmico complementario para ser consumido. Se adjunta certificado de DINARA.
<b>ELABORACIÓN</b>	Los filetes de pescado fresco son recepcionados y controlados, y van a las cámaras de almacenamiento por un máximo de 48 horas. Cuando empieza la elaboración, los filetes se enjuagan en agua y son emprolijados. Se prepara el batter, empanan y rebozan. Se someten a prefritado con aceite de girasol durante 30-60 segundos a 175-190°C y congelan por sistema IQF. Una vez congelado se envasa por peso en bolsas impresas de BOPP/PE que son acondicionadas en cajas master de cartón corrugado, se pasan por detector de metales y almacenan en cámaras de -25°C a -30°C hasta su despacho.
<b>CARACTERES ORGANOLÉPTICOS</b>	<u>Aspecto:</u> típico a milanesa de superficie empanada crocante y dorada <u>Olor/sabor:</u> suave y agradable característico a pescado con especias
<b>FISICOQUÍMICO</b>	NBVT < 30 mg / 100 g músculo Histamina < 100 mg/ kg de músculo
<b>METALES PESADOS</b>	As < 0,052 ppm (límite 1 ppm) Cd < 0,020 ppm (límite 0,1 ppm) Pb < 0,058 ppm (límite 0,3 ppm) Hg < 0,037 ppm (límite 0,5 ppm)

## MICROBIOLÓGICO

Recuento de aerobios mesófilos totales < 500.000 ufc/g  
Recuento de coliformes totales < 100 ufc/g  
Recuento de coliformes fecales < 1 ufc/g  
Ausencia de Salmonella en 25 g

## VIDA ÚTIL

1 año. Trazabilidad, elaboración y vencimiento (en freezer a -18°C): ver envase (día/mes/año impresos en etiqueta). Una vez descongelado no volver a congelar.

## CONSERVACIÓN

En heladera (4°C): 24 horas  
En congelador (-4°C): 7 días  
En freezer (-18°C): 12 meses (desde su fecha de elaboración)

## PREPARACIÓN

Impresa en el envase

## NUTRICIONAL

El cuadro nutricional según MERCOSUR/GMC/RES N° 46/03 se encuentra impreso en el envase

## OCTÓGONOS

Exceso de grasas – Las grasas totales son el 42% del valor calórico total (>35%)

## FLUJOGRAMA

