

## **MEMORIA DESCRIPTIVA**

1. Nombre del producto: FORMADOS DE CARNE DE MERLUZA, SIN ESPINAS, REBOZADOS, PREFRITOS, CONGELADOS. PRODUCTO CRUDO.
2. Marca: Congelados Ártico
3. Datos de Elaborador (razón social, dirección, n° habilitación establecimiento):

Congelados Artico SA,

Guanahani 3449, Mar del plata, Buenos Aires, Argentina,

N° Habilitación (RNE): 02-030.570

4. Descripción del producto:

FORMADOS DE CARNE DE MERLUZA, SIN ESPINAS, REBOZADOS, PREFRITOS, CONGELADOS. PRODUCTO CRUDO,

En variadas formas: Medallones, Formitas, Pescaditos, Barritas, Nuggets, Formados tipo filet, etc.

5. Ingredientes indicados en orden decreciente de acuerdo a la cantidad empleada

Ingredientes: Merluza (*Merluccius hubbsi*) sin espinas (minced), Pan de rallado, Agua, Aceite de girasol, harina de trigo enriquecida según Ley 25630 (hierro 30mg/Kg), ácido fólico 2.2 mg/Kg, tiamina 6.3 mg/kg, riboflavina 1.3 mg/kg,

niacina 13 mg/Kg), almidón de maíz, sal, cebolla en polvo, ajo en polvo, nuez moscada, pimienta blanca. Estabilizante: polifosfato de sodio.

**6. Concentración de aditivos utilizados (porcentaje):**

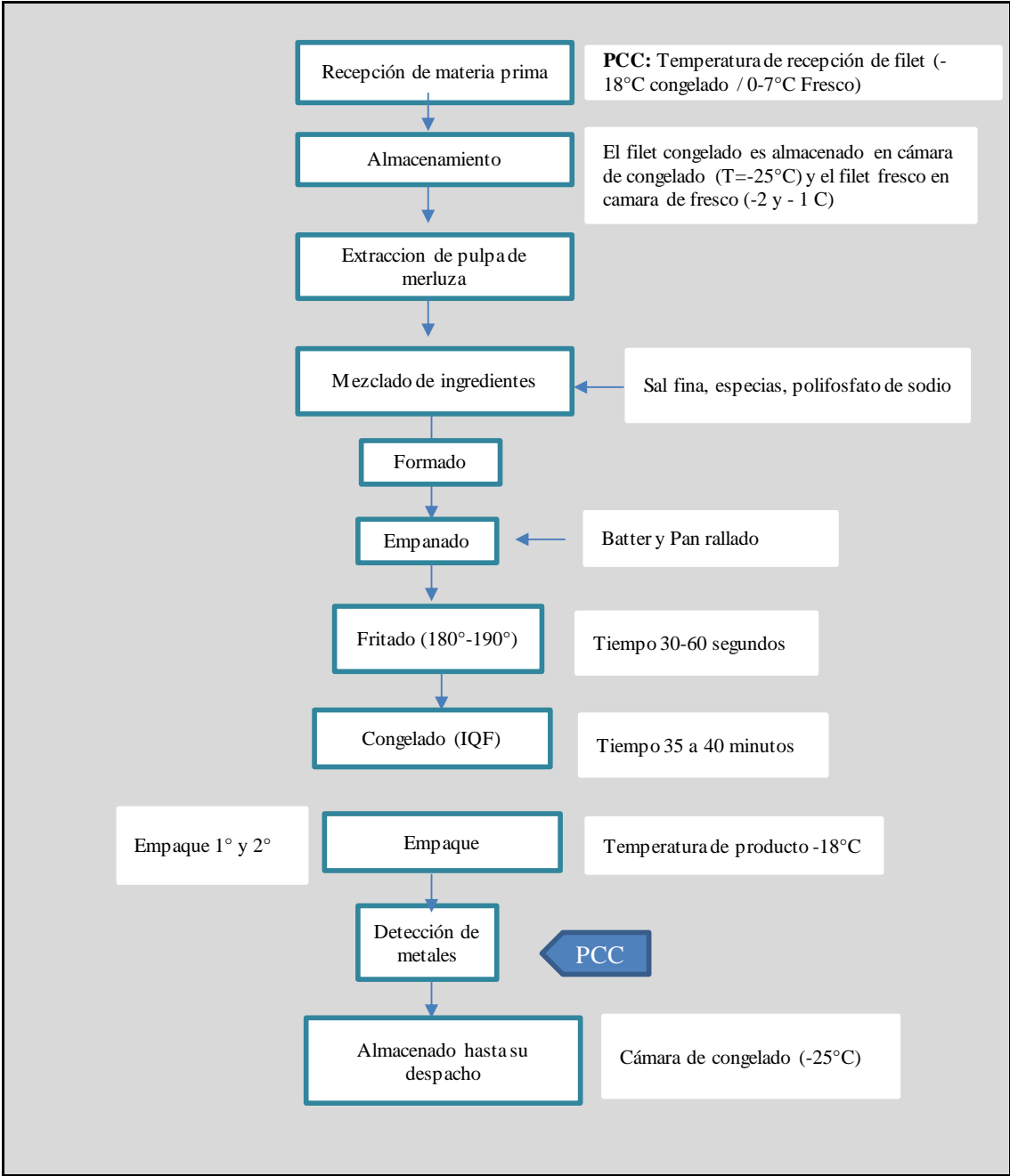
Estabilizante: Polifosfato de sodio: 0.16%.

**7. Parámetros específicos: físico-químicos, microbiológicos, organolépticos.**

Características Fisicoquímicas			
ORGANOLEPTICAS		FISICAS	
Apariencia	Uniforme y dorado	Peso individual	Granel 100 gr / Retail 75 gr / Formitas 38 gr / Barritas 30 gr / Pescaditos 35 gr / Nuggest 20 gr / Tipo Filet 85 gr
Color	Dorado		
Sabor	A pescado	% Cobertura	45-50%
Olor	Suave, agradable a pescado.	NBV	<30 mgNBV//

Características microbiológicas	
Valor	
<i>Recuento de Mesofilos aerobios</i>	< 200000 UFC/g
<i>Coliformes totales</i>	< 100 UFC/g
<i>Coliformes Fecales</i>	< 10 UFC/g
<i>Staphilococcus aureus</i>	< 10 UFC/g
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia en 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 g

8. Proceso de elaboración y diagrama de flujo del proceso (con descripción de etapas).



Las materias primas a utilizar son acorde a normas de calidad del establecimiento, luego de su ingreso son inmediatamente enviadas a sus respectivos lugares de almacenamiento hasta el momento de su utilización.

Se colocan en la mezcladora la merluza sin espinas (minced) junto con el agua, pan, sal y aditivos (polifosfato). El proceso de mezclado se lleva a cabo en una mezcladora horizontal discontinua. La mezcla obtenida es colocada en tolvas, las cuales alimentan a la formadora. El producto es formado de acuerdo a su forma en una formadora (Medallones, formitas, etc.), y luego pasan al proceso de empanado.

El empanado, pre-fritado y congelado se lleva a cabo en una línea de producción continua. En la primera fase los formados son recubiertos con batter y a continuación son empanados. El batter se prepara agregando almidón de maíz, harina de trigo y especias (en las proporciones adecuadas) a una cantidad determinada de agua potable. Luego pasan a la etapa de empanado donde una lluvia de rebozador los cubre y quedan listos para pasar a la siguiente etapa.

Los formados rebozados luego ingresan en una freidora donde se lleva a cabo un proceso de cocción superficial (pre-fritura a 175-190 °C durante 30 – 60 segundos aproximadamente).

Por último, los formados rebozados prefritos son transportados en cintas automáticas hasta el túnel de congelado (girofreezer), donde se realiza la congelación individual de las unidades (IQF). La duración del proceso es aproximadamente entre 30 y 40 minutos. A la salida del túnel, en la zona de

empaque, los formados son envasados dentro del material primario, se pesan y sellan y luego se empacan en las cajas master.

Todos los productos en sus respectivos empaques son sometidos al control de metales a través de una cinta transportadora, pasando por debajo del campo magnético generado por dicho equipo. En caso de detectarse metales, se enciende una alarma sonora y según el tipo de detector, se separa el producto por expulsión.

Luego las cajas se estiban sobre un pallet y se ingresan a la cámara de stock, a  $-20^{\circ}\text{C}$  hasta su despacho.

#### 9. Información nutricional

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
<b>Porción 150g (2 Unidades)</b>		
	<b>Cantidad por porción</b>	<b>% VD (*)</b>
<b>Valor energético</b>	<b>290 kcal=1210 kJ</b>	<b>15</b>
<b>Carbohidratos</b>	<b>34 g</b>	<b>11</b>
<b>Proteínas</b>	<b>15 g</b>	<b>20</b>
<b>Grasas Totales</b>	<b>10 g</b>	<b>18</b>
<b>Grasas Saturadas</b>	<b>3.8 g</b>	<b>17</b>
<b>Grasas Trans.</b>	<b>0.0 g</b>	<b>-</b>
<b>Fibra alimentaria</b>	<b>2.2 g</b>	<b>9</b>
<b>Sodio</b>	<b>503 mg</b>	<b>21</b>

(\*) 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.

#### 10. Condiciones de almacenamiento

Duración a  $-18^{\circ}\text{C}$  (freezer): 12 meses

Duración a  $-4^{\circ}\text{C}$  (congelador): 7 días

Duración a  $4^{\circ}\text{C}$  (heladera): 24hs

**11.** Vida útil: incluyendo método de loteo (se lotea según método juliano, línea de producción, etc.)

Duración a -18°C (freezer): 12 meses, Duración a -4°C (congelador): 7 días,  
Duración a 4°C (heladera): 24hs

LOTE: Código juliano: x yy hh:mm (ejemplo 9072)  
donde: x: año (ejemplo 9 equivale al 2019), yy: día juliano (001 es 1 de enero), hh:mm Hora

Minceadora = generación de minced.

Mezcladora = mezcla de minced e ingredientes.

Línea de producción = Formado (medallón, formita, barrita, etc.) – empanado – freidor – túnel de frío.

## **12.** Tipos de envases y materiales

Envase primario: Bolsa de polietileno de 80 micrones, con impresión, termoselladas. Bobinas BOPP-BOPP.

Envase secundario: Caja de cartón corrugado con etiqueta impresa o rótulo impreso.

## **13.** Tamaños de presentación

Peso neto: de 150 gr a 3 kg

## **14.** Fórmula porcentual del producto

INGREDIENTES	%
Merluza sin espinas (minced)	40,47

Pan de rallado	26,05
Agua	19,76
Aceite de girasol	8,00
Harina de trigo	2,66
Almidón de maíz	1,99
Sal	0,76
Polifosfato de sodio	0,16
Cebolla en polvo	0,06
Ajo en polvo	0,04
Nuez moscada	0,03
Pimienta	0,02
TOTAL	100,00