

**MEMORIA DESCRIPTIVA**

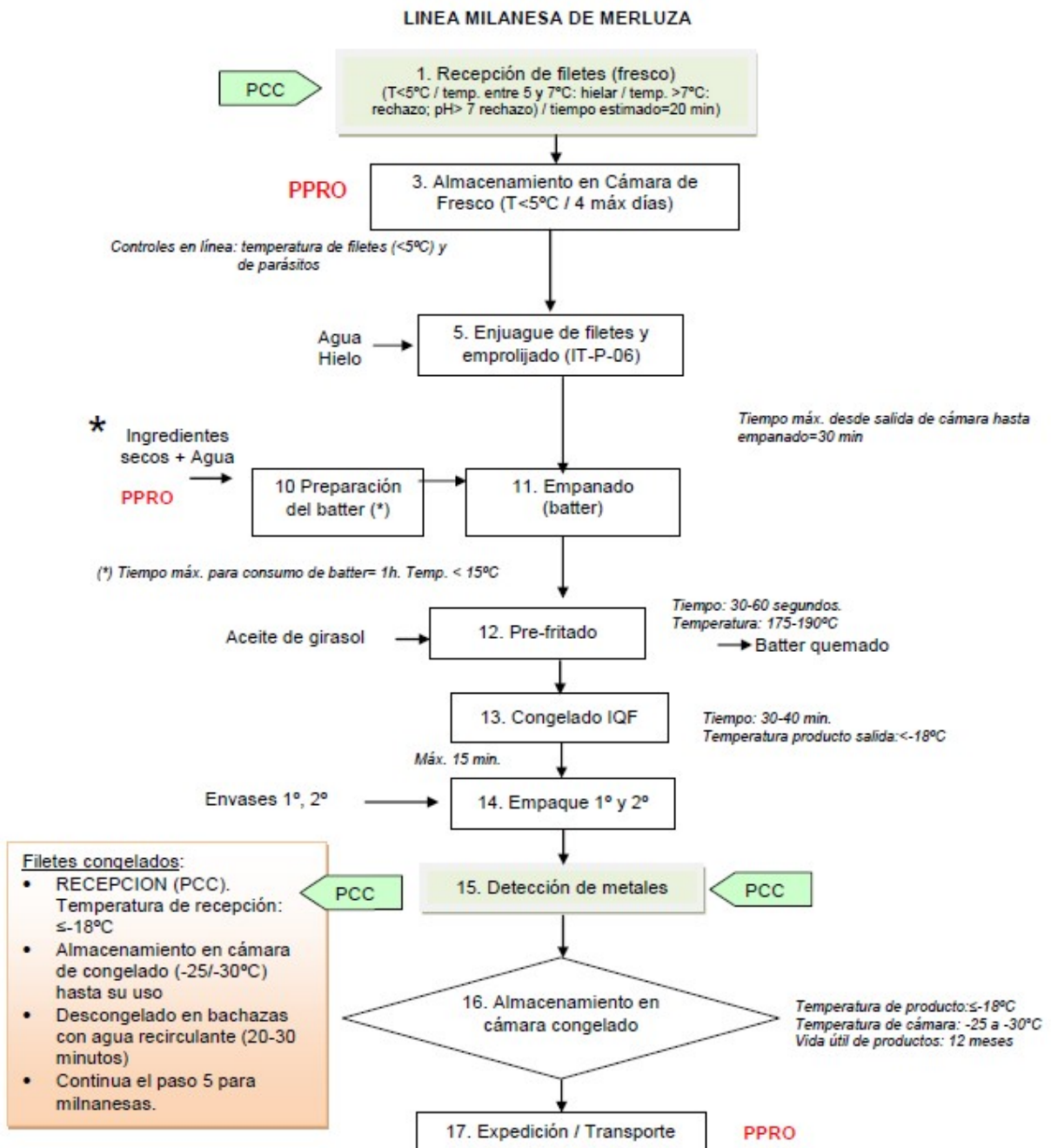
<b>DENOMINACIÓN</b>	FILET DE MERLUZA – PREFRITO, CONGELADO IQF – PRODUCTO CRUDO
<b>DEN. FANTASÍA</b>	A LA ROMANA – PROVENZAL
<b>MARCA</b>	Ártico
<b>ELABORA</b>	Congelados Ártico S.A. R.N.E. 02-030.570 Guanahani 3449 Mar del Plata. Buenos Aires, Argentina.
<b>INDUSTRIA</b>	Argentina
<b>IMPORTA</b>	Maosol S.A. Joaquín de la Sagra 2750. Montevideo, Uruguay
<b>Nº REGISTRO</b>	I.M. S.R.A: Nº 18092/17 DINARA Nº R.S. 000019
<b>PRESENTACIÓN</b>	<i>Envase primario:</i> Bolsa de polietileno de baja densidad, se adjunta certificado <i>Envase secundario:</i> Caja de cartón con etiqueta de papel impreso Pesos netos: de 1 kg a 10 kg
<b>INGREDIENTES</b>	Filete de merluza ( <i>Merluccius hubbsi</i> ) sin espinas, agua, harina de trigo enriquecida según ley 25.630 (hierro 30mg/kg, ácido fólico 2.2 mg/kg, tiamina 6.3 mg/kg, riboflavina 1.3 mg/kg, niacina 13mg/kg), aceite de girasol, pan rallado, sal, perejil, ajo en polvo, almidón, polvo de hornear (Leudante químico: INS 500ii, Estabilizante: INS 450i, Regulador de acidez: INS 341i), cúrcuma, paprika, cebolla en polvo, nuez moscada, espesante: INS 412.
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Se entiende por productos pesqueros a los pescados, los crustáceos y los moluscos de agua dulce o salada, destinados a la alimentación humana, y sus similares y sucedáneos. Los mismos pueden ser considerados enteros, como partes o trozos o pueden ser utilizados para la elaboración de otros productos. Por filetes se entiende los músculos laterales del pescado obtenidos por corte neto. Puede estar desprovisto de piel y presentarse con o sin espinas. Este producto consiste en filetes de merluza ( <i>Merluccius hubbsi</i> ) sin piel y sin espinas, rebozados con ajo y perejil, congelados, envasados en bolsa de polietileno, que deben ser conservados en freezer a -18°C.

**FORMULACIÓN**

INGREDIENTES	%
<b>CÁRNICO</b>	%
Filet de merluza	51,27
<b>COBERTURA</b>	%
Agua	19,27
Harina de trigo (*)	14,13
Aceite de girasol	8,1
Pan Rallado	4,83
Sal	1,05
Perejil	0,46
Ajo en polvo	0,33
Almidón de maíz	0,29
Polvo de hornear (**)	0,09
Goma guar (espesante)	0,07
Cúrcuma	0,04
Páprika	0,03
Cebolla en polvo	0,03
Nuez moscada	0,01
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>

<b>ADITIVOS</b>	<p>Espesante: Goma guar 0,07% (aditivo BPF)          En polvo de hornear (100%):          Leudante químico: INS 500ii &lt; 0,045%          Estabilizante: INS 450i &lt; 0,045%          Regulador de acidez: INS341i &lt; 0,010%</p>
<b>ELABORACIÓN</b>	<p>Los filetes de pescado son recepcionados y rigurosamente controlados, de tal forma que cumplan con la frescura y calidad óptimas (PCC1). Van a las cámaras de almacenamiento (según sea fresco o congelado) hasta su utilización. Cuando empieza la elaboración, los filetes se enjuagan en agua y son emprolijados para eliminación de espinas. Son empanados con ajo y perejil e ingresan a freidora donde se lleva a cabo un proceso de cocción superficial (pre-fritura a 175°C-190°C durante 30-60 segundos aproximadamente). Se transportan en cintas automáticas a túnel de congelado donde se realiza la congelación individual por sistema IQF, durando el proceso unos 30-40 minutos. Una vez congelado se envasa por peso en bolsas de PE que son acondicionadas en cajas master de cartón corrugado, se pasan por detector de metales (PCC2) y almacenan en cámaras de -25°C a -30°C hasta su despacho.</p>
<b>CARACTERES ORGANOLÉPTICOS</b>	<p><u>Aspecto:</u> filete de pescado sin piel y sin espinas empanado con ajo y perejil  <u>Olor/sabor:</u> suave característico a pescado y especias  <u>Color:</u> uniforme dorado típico de fritura por fuera y blanco por dentro</p>
<b>METALES PESADOS</b>	<p>As &lt; 0,052 ppm (límite 1 ppm)          Cd &lt; 0,020 ppm (límite 0,1 ppm)          Pb &lt; 0,058 ppm (límite 0,3 ppm)          Hg &lt; 0,037 ppm (límite 0,5 ppm)</p>
<b>MICROBIOLÓGICO</b>	<p>Recuento de aerobios mesófilos totales &lt; 300 ufc/g          Recuento de coliformes totales &lt; 100 ufc/g          Recuento de coliformes fecales &lt; 10 ufc/g          Ausencia de Salmonella en 25 g</p>
<b>FISICOQUÍMICO</b>	<p>NBVT &lt; 30 mg / 100 g músculo          Histamina &lt; 100 mg/ kg de músculo</p>
<b>VIDA ÚTIL</b>	<p>1 año. Trazabilidad, elaboración y vencimiento: dd/mm/aaaa (impresos en etiqueta)          Mantener congelado por debajo de -18°C. No recongelar. Una vez descongelado consumir preferentemente dentro de las 24 horas.</p>
<b>CONSERVACIÓN</b>	<p>En heladera (4°C): 24 horas          En congelador (-4°C): 7 días          En freezer (-18°C): 12 meses (Ver envase)</p>
<b>PREPARACIÓN</b>	<p>Impresa en el envase</p>
<b>NUTRICIONAL</b>	<p>El cuadro nutricional según MERCOSUR/GMC/RES N° 46/03 se encuentra impreso en el envase</p>
<b>OCTÓGONOS</b>	<p>En base a formulación e información nutricional:          Azúcares – No contiene agregados          Grasas – Contiene 9,23 g de grasas totales en 100 g de producto (&lt; 13 g)          Grasas saturadas – Contiene 1,4 g en 100 g de producto (&lt; 6 g)          Sodio – Contiene 293 mg de sodio en 100 g de producto (&lt; 500 mg)</p>

# FLUJOGRAMA



  
 ADA PAOLILLO NEIRA  
 Química Farmacéutica