	<b>Filet de merluza</b>	Código: <b>MD LAB-825</b>
	Elaborado: <b>A. Gagliardi</b>	Versión/fecha: <b>V01/07-2021</b>

**Establecimiento elaborador:** Grangy's S.A.

**Domicilio:** San Salvador 3854, Mar del Plata, Buenos Aires

**País de origen:** Argentina

**R.N.E:** 02-033.356

**Establecimiento importador:** Crufi S.A

**Domicilio:** Camino Durán 5693

**Tel/Fax:** 2320 9889

**mail:** andres.gagliardi@crufi.com.uy

**Marca de salubridad por MGAP:** 148

**Nº SRI DINARA:** 000145

**Nº habilitación de establecimiento por MSP:** 875

**Nº habilitación de establecimiento elaborador de alimento por IM:** 1712

**Marca:** Mar del este

**Línea:** Alimentos congelados

**Nombre técnico:** Filet de Merluza sin espinas rebozado prefrito supercongelado, crudo.

**I.M. Reg. de S.R.A Nº:** 1712/825

**Claims:** "Inspeccionado por DINARA"

#### **Presentaciones.**

Cont. Neto: 500 g

Código de barras: 7730916583436

Cont. Neto: 1.0 kg

Código de barras: 7730916583443

Cont. Neto: 2.5 kg

Código de barras: 7730916583450

Rango de presentaciones posibles 300g a 3.0kg.

#### **Material de empaque.**

Envase primario: bolsa de BOPP + BOPP.

#### **Identificación del lote.**

Dos dígitos (día), Letra (mes A-enero, L-diciembre), Letra (año U-2020, V-2021, etc), Un dígito (Línea de elaboración)

Ejemplo: Lote 21GV3. Producto elaborado el 21 de julio del 2021 en la línea de elaboración 3.

#### **Uso previsto - Forma de consumo.**

Venta directo al consumidor.

Forma de preparación:

	<b>Filet de merluza</b>	Código: <b>MD LAB-825</b>
	Elaborado: <b>A. Gagliardi</b>	Versión/fecha: <b>V01/07-2021</b>

- Horno: No agregar aceite. Precalentar horno. Cocinar de ambos lados al menos 7 minutos. Dejar reposar al menos 1 minuto antes de consumir
- Sartén: El aceite debe cubrir el producto. Precalentar bien el aceite. Freír a fuego lento 3 minutos hasta alcanzar el dorado deseado.
- Freidora eléctrica: Freír durante 3 minutos a 180 °C.

### Vencimiento

Máximo 12 meses desde la fecha de producción almacenado a -18°C.

Duración a -18°C (freezer): 12 meses

Duración a -4°C (congelador): 7 días

Duración a 4°C (refrigerador): 4 días

“NO COLOCAR NUEVAMENTE EN EL FREEZER UNA VEZ DESCONGELADO”

### Ingredientes.

Filet de merluza (*Merluccius hubbsi*), rebozador (grises molidos), agua, aceite vegetal, harina de trigo, almidón de maíz, sal.

### Alérgenos.

Contiene pescado y derivados de trigo.

### Información nutricional.

INFORMACION NUTRICIONAL		
	Porción de 130g (1 unidad)	% VD*
Valor Energético	168 kcal = 771 kJ	8
Carbohidratos (g)	13	4
Proteínas (g)	21	28
Grasas totales (g)	3,6	7
Grasas saturadas (g)	1,0	5
Grasas trans (g)	0	-
Fibra alimentaria (g)	0	-
Sodio (mg)	442	18
*% 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.		

	<b>Filet de merluza</b>	Código: <b>MD LAB-825</b>
	Elaborado: <b>A. Gagliardi</b>	Versión/fecha: <b>V01/07-2021</b>

**Imagen del producto.**



**Descripción del proceso**

Se utiliza como materia prima Filet de Merluza Hubbsi Sin Piel, Sin espinas fresco. Los filetes se colocan en una cinta transportadora que los lleva a un baño de base que contiene harina de trigo, almidón de maíz, sal y el espesante hidratados para luego ser rebozados. Los filetes rebozados ingresan a una freidora industrial donde se realiza el fritado a 190° por un lapso de 40 segundos. Por último, y siempre sobre la cinta transportadora, ingresan al Girofreezer hasta alcanzar una temperatura de -18°C, en un lapso aproximado de 40 minutos. Posteriormente el Producto es Envasado y Enmastado con destino a Cámara Congelación, donde se almacena el Producto Final hasta el momento de su embarque.



# Filet de merluza

Elaborado: A. Gagliardi

Código:


**MD LAB-825**

Versión/fecha:

**V01/07-2021**

## Diagrama de flujo

Tiempo	Temperatura	Proceso
	MPF: 0-8°C	<b>Recepción de Materia Prima (PCC1)</b>
	MPCC <-18°C	
Máx: 12 meses	Cong.: <=-18°C	<b>Almacenamiento</b>
Máx: 72 Hs (*)	Fresco: 0-8°C	
40-60 Min	Picado/Minc.: 0-8°C	<b>Picado/Mincedo/Cocción Arroz</b>
	Cocción Arroz: 100-120°C	
8-12 Hs	T° Cong.: <=-18°C	<b>Congelado</b>
<36 Hs	Final: -12 a 5°C	<b>Atemperado</b>
	Proceso/Pasta: -12 a 5°C	<b>Preparación Pasta</b>
	-7 a 5°C	<b>Formado</b>
<120 Min	Reb: -5 a 7 °C	<b>Rebozado (PCC2)</b>
	Batter: <25°C	
1 Min	Aceite:180-200 °C	<b>Prefritado</b>
	<-18	<b>Congelado</b>
		<b>Det. Metales (PCC3)</b>
30-40 min	<-18	<b>Envase</b>
Máx.: 12 meses	<-18	<b>Depósito</b>
	<-18	<b>Expedición</b>

	<b>Filet de merluza</b>	Código: <b>MD LAB-825</b>
	Elaborado: <b>A. Gagliardi</b>	Versión/fecha: <b>V01/07-2021</b>

#### Control Sensorial

Aspecto	Externo granuloso, músculo Filet visible
Color	Marrón claro
Textura de la carne	Firme
Sabor	Suave a pescado, pan y aceite

#### Control microbiológico.

Parámetro	Máximo
Aereobio mesófilos totales	$1.0 \times 10^6$ ufc/g
Coliformes fecales	$1.0 \times 10^3$ ufc/g
<i>E. coli</i>	Ausencia en 1g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausente en 25g
<i>L. monocytogenes</i>	Ausente en 0.1g
<i>S. aureus</i>	$1.0 \times 10^3$ ufc/g

#### Rotulado frontal.

No corresponde



Ing. Alim. Andrés Gagliardi

Director Técnico

Correo electrónico: andres.gagliardi@crufi.com.uy