

	Medallones de merluza Elaborado: A. Gagliardi	Código: MD LAB-826
		Versión/fecha: V01/07-2021

Establecimiento elaborador: Grangy's

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: Formados de carne de Merluza sin espinas rebozados prefritos supercongelados, crudos.

I.M. Reg. de S.R.A Nº: 1712/826

Claims: "Inspeccionado por DINARA"

Presentaciones.

Cont. Neto: 430 g

Código de barras: 7730916583467

Cont. Neto: 1.0 kg

Código de barras: 7730916583474

Cont. Neto: 2.5 kg

Código de barras: 7730916583481

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:

	Medallones de merluza	Código: MD LAB-826
	Elaborado: A. Gagliardi	Versión/fecha: V01/07-2021

- 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.

Desmenuzado de merluza (*Merluccius hubbsi*), rebozador (grisines molidos), agua, aceite vegetal, proteína de soja, almidón de arroz, harina de trigo, almidón de maíz, sal.

Alérgenos.

Contiene pescado, derivado de trigo y derivado de soja.

Información nutricional.

INFORMACION NUTRICIONAL		
	Porción de 130g (1 unidad y 1/2)	% VD*
Valor Energético	222 kcal = 928 kJ	11
Carbohidratos (g)	25	8
Proteínas (g)	14	19
Grasas totales (g)	7,3	13
Grasas saturadas (g)	1,2	5
Grasas trans (g)	0	-
Fibra alimentaria (g)	1,4	6
Sodio (mg)	914	38
*% 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.		


	Medallones de merluza	Código: MD LAB-826
	Elaborado: A. Gagliardi	Versión/fecha: V01/07-2021

Imagen del producto.



Descripción del proceso

Se utiliza como materia prima minced de merluza sin espinas en bloques congelados. Se pican los bloques de minced de merluza y el molido es transportado mediante una cinta hacia la mezcladora donde se agregan el resto de los ingredientes para la elaboración de la Pasta que es recogida en carros de acero inoxidable. A continuación estos son elevados y volcados en la tolva de la Formadora. Los Formados circulan por una cinta transportadora que los lleva a un baño de base que contiene harina de trigo y almidón de maíz hidratados para luego ser rebozados.

Los Formados Rebozados ingresan a una Freidora Industrial donde se realiza el frito a 190 °C por un lapso de 40 segundos. Por último, y siempre sobre la cinta transportadora, ingresan a un Girofreezer hasta alcanzar una temperatura de -18 °C. El tiempo de residencia en el equipo depende del producto a elaborar. Posteriormente el Producto es Envasado y Enmastado con destino a Cámara Congelación, donde se almacena el Producto Final hasta el momento de su embarque.



Medallones de merluza

Elaborado: A. Gagliardi

Código:


MD LAB-826

Versión/fecha:

V01/07-2021

Diagrama de flujo

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

	Medallones de merluza Elaborado: A. Gagliardi	Código: MD LAB-826
		Versión/fecha: V01/07-2021

Control Sensorial

Aspecto	Externo granuloso, Interno masa homogénea de músculo de merluza molido
Color	Marrón claro
Textura	Firme
Sabor	Suave a pescado, pan y aceite

Control microbiológico.

Parámetro	Máximo
Aereobio mesófilos totales	5.0×10^5 ufc/g
Coliformes fecales	1.0×10^3 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>	1.0×10^3 ufc/g

Rotulado frontal.




Ing. Alim. Andrés Gagliardi

Director Técnico

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