	Filet de merluza rebozado con finas hierbas	Código: MD.LAB-834
		Versión/fecha: V01/10-2021
Elaborado: A. Gagliardi		

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 con finas hierbas, crudo.

I.M. Reg. de S.R.A Nº: 1712/834

Claims: "Inspeccionado por DINARA"

Presentaciones.

Cont. Neto: 500 g

Código de barras: 7730916584556

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:

- Horno: No agregar aceite. Precalentar horno. Cocinar de ambos lados al menos 7 minutos. Dejar reposar al menos 1 minuto antes de consumir

	Filet de merluza rebozado con finas hierbas	Código: MD.LAB-834
		Versión/fecha: V01/10-2021
Elaborado: A. Gagliardi		

- Sartén: El aceite debe cubrir el producto. Precalear 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 (grisines molidos), agua, aceite vegetal, harina de trigo enriquecida*, almidón de maíz, sal, tomillo, orégano, perejil, romero.

*: hierro (30mg/kg), ácido fólico (2.2mg/kg), tiamina (6.3mg/kg), riboflavina (1.3mg/kg), niacina (13mg/kg)

Alérgenos.

Contiene pescado y derivados de trigo.

Información nutricional.

INFORMACION NUTRICIONAL		
	Porción de 130g (1 unidad)	% VD*
Valor Energético	231 kcal = 968 kJ	12
Carbohidratos (g)	17	6
Proteínas (g)	20	27
Grasas totales (g)	9,2	17
Grasas saturadas (g)	2,0	9
Grasas trans (g)	0,5	-
Fibra alimentaria (g)	2,2	9
Sodio (mg)	298	12
*% 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.		


	Filet de merluza rebozado con finas hierbas	Código: MD.LAB-834
	Elaborado: A. Gagliardi	Versión/fecha: V01/10-2021

Imagen del producto.



Descripción del proceso

Se utiliza como materia prima filet de merluza Hubbsi sin piel, sin espinas fresco. Los filets se colocan en 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 filets rebozados ingresan a una freidora industrial donde se realiza el fritado a 180° por un lapso aproximado de 40 segundos.

Por último, y siempre sobre la cinta transportadora, ingresan al girofreezer hasta alcanzar una temperatura de -18°C, en un lapso 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 expedición.



Filet de merluza rebozado con finas hierbas

Elaborado: A. Gagliardi

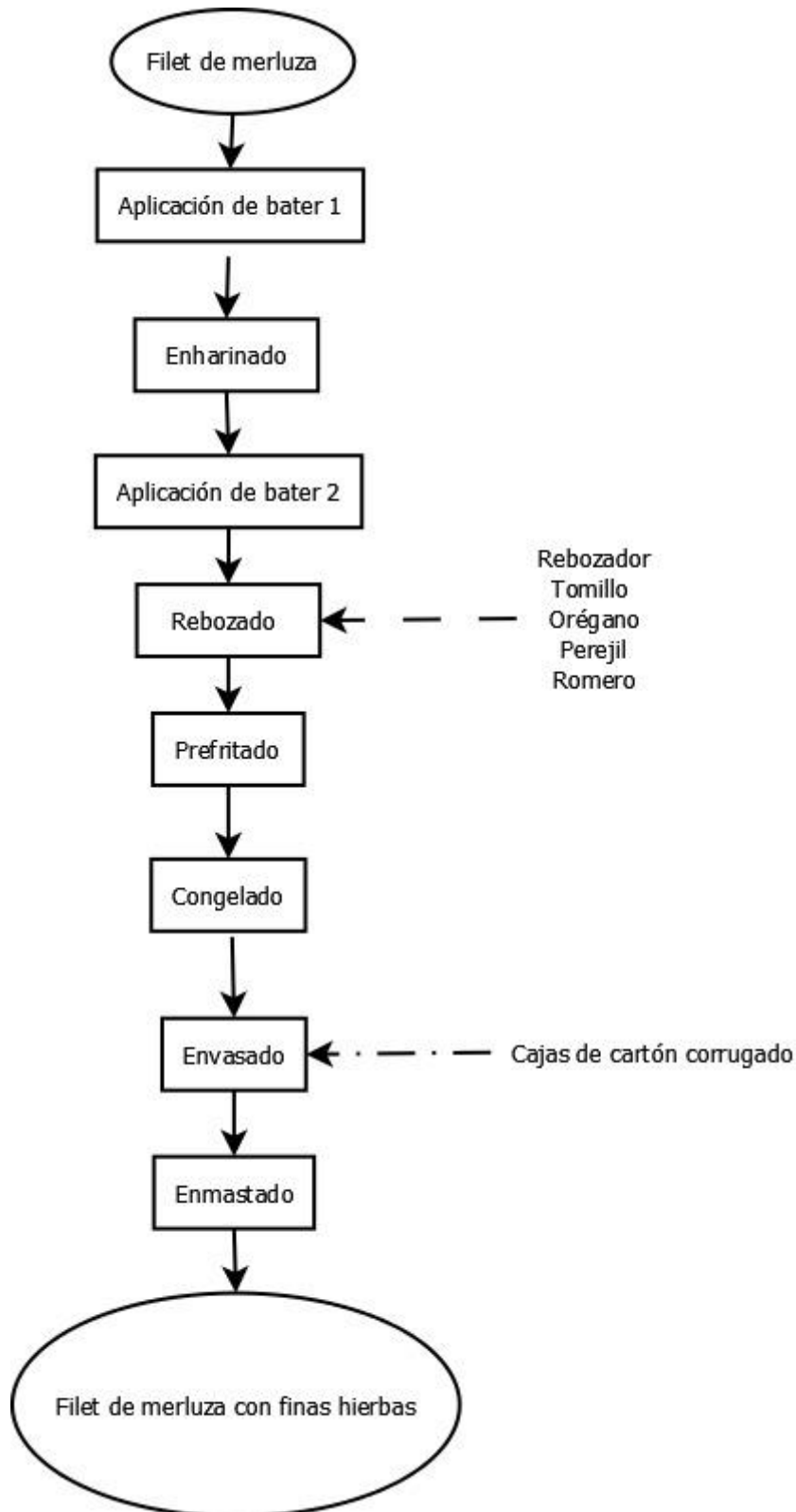
Código:


MD.LAB-834

Versión/fecha:

V01/10-2021

Diagrama de flujo



	Filet de merluza rebozado con finas hierbas	Código: MD.LAB-834
		Versión/fecha: V01/10-2021
Elaborado: A. Gagliardi		

Control Sensorial

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

Control microbiológico.

Parámetro	Máximo
Aereobio mesófilos totales	1.0 x 10 ⁶ ufc/g
Coliformes fecales	1.0 x 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 x 10 ³ ufc/g

Rotulado frontal.

No corresponde



Ing. Alim. Andrés Gagliardi

Director Técnico

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